APRILE 2016 - € 4,50

119 RICETTE 14 SCUOLE DI CUCINA

Golosità
INVOLTINI DI PRIMAVERA, TERRINA DI FAGIOLINI E PATATE, CALZONI FILANTI

Novità
LE RICETTE DI "PIATTI E MISFATTI"

Scuola di cucina
MACINATI CREATIVI, MINIBAVARESI DI FAVE E GAMBERI, PARMIGIANE ORTOLANE

Pane
PIÙ GUSTO IN CASSETTA

ROBERTO VALBUZZI

NIDI DI PASTA PRIMAVERA

Tagliatelle alla curcuma con caponata sfilacci di culaccia e cuore fondente di provola

Dolci
CRÊPE FORESTA NERA, CROSTATA DI FROLLA AL CACAO E CONFETTURA DI POMODORINI

CUCINA - STILE - ITINERARI - RICETTE - SAPORI - IDEE

BE € 7,50 - D € 9,00 - LUX € 7,20 - PTE CONT. € 7,50 - CH CT 9,90 CHF

ALESSI
Loves
ITALY

Aria nuova

Un numero che trabocca di novità (e ricette, naturalmente!), questo di primavera. A cominciare dagli chef dei nuovi programmi di Alice Tv (ch.221 dt), che esordiscono con le loro proposte anche nel magazine: creative e accattivanti quelle di Roberto Valbuzzi, che nella nuova serie di Casa Alice Cucina in Famiglia, con la bella e brava Veronica Maya (super mamma e ottima cuoca!), cucina ricette di grande attualità rivisitando la tradizione. Interessanti e innovative quelle di Gregori Nalon, che in Piatti e Misfatti, affiancato dall'affascinante Rosaria Renna, declina la sua concezione di armonia fra gli elementi naturali d'ispirazione orientale in una cucina del benessere tutta mediterranea. E mentre la nostra immancabile Franca Rizzi fa l'inviata speciale nelle cucine del territorio in Cara Alice, noi le teniamo testa con 119 ricette (e 14 scuole illustrate step by step) organizzate in temi o menu, sempre rigorosamente stagionali. Numerose, infatti, le primizie e i classici della primavera: dalle variazioni di pasta con la ricotta, alla terrina di fagiolini o ai bucatini all'amatriciana con le fave; dal vitello arrosto farcito, alla spirale di manzo all'ortica, fino all'hamburger gourmet, con provola e patate, che rilanciano in ghiotta chiave aromatizzata il macinato di carne; passando per i prelibati gamberi "gobbetti", i risotti "colorati", le idee per il buffet di compleanno dei piccoli buongustai, le parmigiane ortolane e i gustosi calzoni filanti, versione made in Italy del trendyssimo e imperante street food, cui peraltro è dedicato l'allegato (per chi lo gradisce) di questo numero: "Frittini golosi", ovvero tutto quanto fa cibo di strada (per merenda, scampagnata e snack)… da preparare in casa!
I dolci sono letteralmente da sballo. Giulia Steffanina ha fatto di semplici crêpes dei raffinati e golosissimi dessert; il maître chocolatier Gianluca Aresu aumenta la sua capacità di seduzione con tre torte al cioccolato assolutamente conturbanti; infine, la sicula Felicetta si esprime nel tema "crostate" con 6 frolle diverse deliziosamente farcite… insomma, una rondine non farà primavera, ma le ricette di Alice decisamente sì!

La Redazione

Foto di Alessandro Romiti

COVER
Foto e styling di Elisa Andreini

LA NOSTRA CUCINA

LE RUBRICHE

Tantissime ricette di **ANTIPASTI, PRIMI PIATTI, SECONDI, CONTORNI, PIATTI UNICI, DOLCI E DESSERT.** E ancora: **CUCINA PER BAMBINI, SINGLE, COPPIE, VEGETARIANI.** E tutte le notizie sulla **NUOVA STAGIONE TELEVISIVA di ALICE.**

DAL 14 MARZO
ALL'11 GIUGNO 2016

su
vincilecoccinelle.it

IN PALIO:

2 BUONI SPESA DA 20€ AL GIORNO

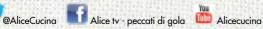
2 MITICI MAGGIOLINI VOLKSWAGEN*

Mela buona e sincera.

Scopri tutti i premi e come partecipare su **vincilecoccinelle.it**
Montepremi totale euro 44.070,90 + IVA - Estrazione finale entro il 14.07.2016
*Le immagini delle auto proposte sono solo a scopo dimostrativo.

L'ITINERARIO

INDICE RICETTE A PAG. 12
INDIRIZZI UTILI A PAG. 188
INDICE ALFABETICO RICETTE A PAG. 189

Al.ma MEDIA

AL.MA MEDIA S.R.L.
Via Tenuta del Cavaliere 1
Centro Direzionale CAR - Edificio A
00012 Guidonia Montecelio (RM)
tel. +39 06.89676008 fax +39 06.89676000
alma.desk.food@almamail.tv

PRESIDENTE E AMMINISTRATORE DELEGATO Ermanno Ruscitti
RESPONSABILE AMMINISTRATIVO Cinzia Perugini
Corrado Azzolini - *corrado.azzolini@almamail.it*
Luciano La Tona - *luciano.latona@almamail.it*
RELAZIONI ESTERNE Giacomina Valenti - *giacomina.valenti@almamail.it*

DIRETTORE RESPONSABILE
Valter La Tona
VICEDIRETTORE
Giulia Macrì - *giulia.macri@almamail.it*
CAPOREDATTORE
Francesco Monteforte Bianchi - *francesco.monteforte@almamail.it*
REDAZIONE
Emanuela Bianconi - *emanuela.bianconi@almamail.it*
SEGRETERIA DI REDAZIONE
Chiara Orati - *chiara.orati@almamail.it*
GRAFICA
Francesca Ottaviano
Alessia Carrozzi, Simona Ferri
HANNO COLLABORATO
Gianluca Aresu, Felicetta Argentino, Monica Bianchessi, Fabio Campoli, Michele Chinappi, Gian Luca Forino, Giovanni Gandino, Susy Grossi, Roxana Mara Liche, Massimo Malantrucco, Gregori Nalon, Giuseppe Nocca, Cristiano Nosari, Gianluca Nosari, Daniele Persegani, Massimo Piccheri, Mattia Poggi, Giulia Steffanina, Roberto Valbuzzi
FOTO
Alice Adams, Maricruz Avalos Flores, Elisa Andreini, Antonella Aravini, Raffaella Caucci, Silvia Censi, Francesco De Saba, Massimiliano Rella, Alessandro Romiti, Emanuela Rota, Barbara Santoro, Marie Sjöberg, Stefania Zecca

CONCESSIONARIA ESCLUSIVA
AL.MA MEDIA S.R.L.
Sede Milano - via Boccaccio, 4 - 20123 Milano
tel. +39 02.55.410.829 - fax +39 02.55.410.734

Area Centri Media - Key Client
Luciano Pedrini

RESPONSABILE TESTATA
Raffaele Taliercio tel. +39 02.55.41.08.15

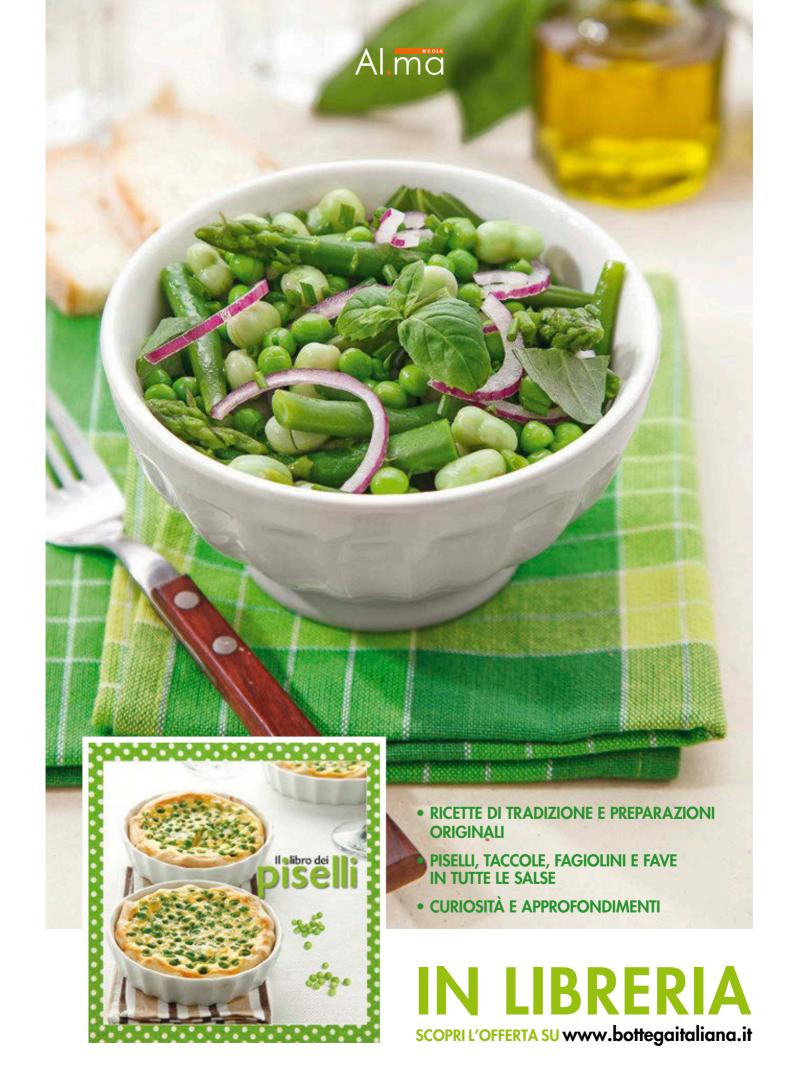
STAMPA
Nuovo Istituto Italiano d'arti Grafiche S.p.a.
via Zanica, 92 - 24126 Bergamo
tel +39 035.329.1

DISTRIBUZIONE ITALIA
M-DIS Distribuzione Media spa
via Cazzaniga, 19 - 20132 Milano
tel. +39 02.25.821
DISTRIBUZIONE INTERNAZIONALE
JOHNSONS INTERNATIONAL NEWS ITALIA spa
via Valparaiso, 4 - 20144 Milano
tel. +39 02.43.98.22.63 - fax +39 02.43.91.64.30

Numero 4 - Anno IX - Aprile 2016
Reg. Trib. Roma N° 305/2008 del 18 Settembre 2008

FINITO DI STAMPARE Marzo 2016

SERVIZIO ABBONAMENTI E ARRETRATI
Informazioni: tel. 039 99.91.541- fax 039 99.91.551
Orari: 9-13 / 14-18 dal lunedì al venerdì

La ricetta del mese!

Gougères al formaggio Occelli in foglie di castagno

Ingredienti
(per circa 40 bignè)

100 g di formaggio Occelli in foglie di castagno grattugiato
110 g di farina
240 g di latte
4 uova
60 g di burro
erba cipollina
sale e pepe

Preparazione

1. In una casseruola dal fondo spesso fate sciogliere il burro con il latte. Togliete dal fuoco e incorporate la farina setacciata, fino a ottenere un impasto omogeneo e compatto. Regolate di sale e di pepe. Rimettete sul fuoco e fate cuocere per circa 2 minuti, o comunque fino a quando si staccherà dalle pareti della casseruola.

2. Levate il composto dal fuoco, trasferite in una ciotola e fate intiepidire. Quindi incorporate le uova, mettendone uno alla volta. Aggiungete il formaggio, mescolate e raccogliete il composto in una sac à poche.

3. Stendete un foglio di carta forno sulla leccarda e formate tante palline grandi come una noce. Infornate a 210 °C fino a quando si saranno gonfiate, quindi abbassate a 190 °C e proseguite la cottura per altri 10 minuti. Levate, guarnite con l'erba cipollina, tagliuzzata, accompagnate con la fonduta e servite.

Fonduta di formaggio

Tagliate 200 g di formaggio Occelli in foglie di castagno a scaglie; raccoglietele in un pentolino e fatele fondere con 1/2 bicchiere di vino bianco, 1/2 cucchiaio di maizena e un pizzico di sale e di pepe. Profumate con un pizzico di noce moscata.

Foto di Silvia Censi

Grandi classici
della tradizione italiana
IN LIBRERIA
SCOPRI L'OFFERTA SU www.bottegaitaliana.it
MEDIA
Al.ma

ANTIPASTI E SFIZI

PRIMI

PIZZA PANE & CO.

DOLCI E DESSERT

COVER STORY

SAPORI DI CASA...

Nidi di pasta alla curcuma con caponata primavera sfilacci di culaccia e provola

Ingredienti (per 4 persone)

per la sfoglia
400 g di farina di grano duro rimacinata (più altra per spolverizzare)
4 uova; 2 cucchiai di curcuma; sale

per la caponata
20 asparagi bianchi e verdi
60 g di pisellini
60 g di fave già sgranate
1 cipollotto; 1 carota
olio extravergine di oliva
sale e pepe

per la guarnizione
6 ravanelli freschi
300 g di provola dolce
150 g di culaccia (culatello)
1 rametto di timo
1 rametto di maggiorana

Roberto Valbuzzi e Veronica Maya in "Casa Alice"

Foto di Emanuela De Santis

...ALICE! AD ACCOGLIERCI C'È ROBERTO VALBUZZI, VOLTO GIÀ FAMILIARE AI TELESPETTATORI DEL CANALE E NUOVO "ANFITRIONE", INSIEME A VERONICA MAYA, DEL PROGRAMMA *CASA ALICE*. PER LA PRIMA VOLTA SULLA COPERTINA DEL *MAGAZINE*, QUESTO GIOVANE CHEF CI STUPISCE CON PIATTI SEMPLICI, ADATTI A UNA CUCINA FRESCA E GIOVANE, MA GOLOSI E DAL SUCCESSO ASSICURATO

di EMANUELA BIANCONI; ricette di ROBERTO VALBUZZI - foto di ELISA ANDREINI (cover story) e ALESSANDRO ROMITI

Preparazione

1. Per la sfoglia: fate la classica fontana con la farina, unite al centro le uova, la curcuma e un pizzico di sale, e impastate energicamente fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, avvolgete con pellicola trasparente e fate riposare in frigorifero per almeno mezz'ora.

2. Trascorso il tempo di riposo, stendete la pasta in una sfoglia sottile, arrotolatela e con un coltello affilato ritagliate tante tagliatelle. Man mano che le realizzate, trasferitele su un vassoio infarinato, copritele con un panno e lasciatele asciugare.

3. Preparate la caponata: pulite gli asparagi e tagliateli a rondelle, lasciando intere le punte; spuntate la carota, pelatela e fatela a rondelle. Tritate finemente il cipollotto e fatelo soffriggere in una padella con un filo di olio; aggiungete i pisellini, le fave, gli asparagi e la carota, regolate di sale, profumate con una macinata di pepe e fate cuocere per circa 10-15 minuti.

4. Affettate sottilmente i ravanelli, grattugiate la provola, tagliate la culaccia a listerelle sottili, e tenete tutto da parte.

5. Lessate la pasta in abbondante acqua leggermente salata; scolatela al dente, versatela in padella con il condimento e fate saltare il tutto per pochi minuti. Formate 4 nidi di tagliatelle e disponeteli in una teglia da forno; cospargete con la provola, grattugiata, e la culaccia, tagliata a listerelle, e infornate a 220 °C per circa 4 minuti.

6. Appena la provola si sarà ben sciolta, sfornate, guarnite con i ravanelli a fettine e le erbe aromatiche tritate, e servite.

Involtini di vitello con crudo robiola e piselli e carote spadellati

Ingredienti (per 4 persone)

12 fette di fesa di vitello tagliata a carpaccio
1 robiola fresca
200 g di pisellini
1 pezzo di zenzero
1 carota nera
1 carota gialla
1 carota arancione
12 fette di prosciutto crudo di Parma (non troppo stagionato)
12 foglie di salvia
1 rametto di menta
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. In un tegame fate soffriggere lo zenzero grattugiato con un filo di olio; aggiungete i pisellini e fate cuocere su fiamma vivace per una decina di minuti.

2. Spuntate e pelate le carote, quindi tagliatele a cubetti. Unitele nella padella con i pisellini e portate a cottura. Regolate di sale e di pepe. Spegnete e tenete da parte in caldo.

3. Stendete le fette di vitello su un tagliere e massaggiatele con un filo di olio e un pizzico di sale. Disponete al centro una fetta di prosciutto e un pochino di robiola. Profumate con la menta e la salvia, tritate, e arrotolate. Fermate gli involtini ottenuti con uno stecchino di legno.

4. In una padella scaldate un filo di olio, disponete gli involtini e fateli rosolare per qualche minuto, quindi abbassate la fiamma, incoperchiate e fate cuocere per una decina di minuti. Impiattate, accompagnate con le verdure saltate e servite.

Tiramisù con fragole caramellate scaglie di cioccolato e farro soffiato

Ingredienti (per 4 persone)

250 g di farro soffiato
1 bicchiere di gin
550 g di fragole
150 g di cioccolato bianco
50 g di cioccolato fondente al 70%
300 g di mascarpone
2 uova
4 cucchiai di zucchero
zucchero di canna
cacao amaro in polvere
scorza di arancia
zucchero a velo

Preparazione

1. Fate scogliere il cioccolato bianco a bagnomaria. Stendete il farro su una placca da forno e, appena il cioccolato sarà fuso, versatelo sul farro, amalgamate e lasciate raffreddare. Raccogliete 400 g di fragole, mondate e tagliate in 4, in una ciotola; unite 1 cucchiaio di zucchero di canna e la scorza di arancia grattugiata, e mescolate. Trasferitele in una padella ben calda e fatele saltare per qualche minuto, sfumandole con il gin.

2. Lavorate i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Unite il mascarpone e amalgamate per bene fino a rendere il composto omogeneo. Montate a neve ben ferma gli albumi e incorporateli delicatamente, mescolando con movimenti dal basso verso l'alto.

3. Spezzettate il cioccolato al farro e distribuitene un po' sul fondo di 4 bicchieri. Con un sac à poche realizzate uno strato di crema e spolverizzate con il cacao e le scaglie di cioccolato fondente. Mettete sopra un po' di fragole e proseguite a realizzare gli strati fino a esaurimento degli ingredienti. Guarnite con le fragole restanti, spolverizzate con lo zucchero a velo e servite.

Aprile

ALICE DAY BY DAY

LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
28	29	30		1 Pesce d'aprile! Che ne dite di cannelloni di sfoglia che sembrano dolci ma sono salati? Li trovate a pag. 37.	2	3
	5 Aprile dolce dormire... E dopo il riposo? Fate il pieno di energia e di gusto con una bella crêpe con frutti tropicali. La ricetta giusta la trovate a pag. 157.	6	7		9 I legumi freschi sono una bontà. In questa stagione non avete che l'imbarazzo della scelta. A pag. 56 tante ricette golose con fagiolini & co.	10
11	12		14 Vi servono poche gocce di succo di limone? Non tagliatelo a metà. Sarà sufficiente forarlo con uno spiedino e spremere quello che vi serve.	15		17 Avete ospiti a pranzo? Invece del solito arrosto, sorprendeteli con le invenzioni di carni macinate by Massimo Piccheri. Le trovate a pag. 78.
	19 Dovete squamare il pesce? Inumidite la pelle con un po' di aceto bianco. Le squame verranno via senza fatica!	20		22 Oggi è l'Earth day, giorno in cui si celebra l'ambiente. Niente sprechi dunque. Al ristorante, in caso di avanzi, prendete l'abitudine di chiedere una doggy bag!	23	24
25 Week end lungo con picnic? Nel caso, niente di meglio che qualche goloso sandwich con pane in cassetta fatto in casa. Ricette, trucchi e consigli a pag. 106.		27	28	29	30 Ecco un trucco per sbucciare gli spicchi di aglio in pochi secondi: metteteli in un barattolo di vetro e agitate vigorosamente per qualche secondo!	

Duna DOMENICA di PRIMAVERA

✱ *Classe 1972,* ***Daniele Persegani*** *abita a Castelvetro Piacentino, paese agricolo della bassa Emilia, sulle rive del Po. Qui, insieme alla sorella, è il proprietario dell'Osteria del Pescatore, ristorante specializzato in cucina di tradizione (la pasta si fa ancora a mano e il brodo viene realizzato con tre tipi di carne!). Docente di cucina presso l'istituto Alberghiero di Salsomaggiore Terme, è spesso presente anche in tv!*

CELEBRATE QUESTA STAGIONE PORTANDO IN TAVOLA I SUOI PRODOTTI PIÙ BUONI. DALLE TENERE PRIMIZIE, COME ASPARAGI, FAVE E PISELLI, AI FRUTTI PIÙ SUCCOSI, FRAGOLE IN PRIMIS, LE PROPOSTE DI DANIELE PERSEGANI SONO UN'AUTENTICA SFILATA DI SAPORI, FRAGRANZE E COLORI. GOLOSI E INEBRIANTI, VI CONQUISTERANNO AL PRIMO ASSAGGIO

di EMANUELA BIANCONI; ricette di DANIELE PERSEGANI* - foto di MARIE SJÖBERG prop-stylist EMANUELA ROTA e food-stylist ALICE ADAMS

Tortelloni verdi con carciofi e guanciale in crema di pecorino

Tortelloni verdi con carciofi e guanciale in crema di pecorino

Ingredienti (per 4 persone)

per la pasta
400 g di farina; 4 uova
50 g di spinaci già lessati e frullati
1 cucchiaio di olio di semi

per il ripieno
400 g di ricotta; 3 carciofi
150 g di guanciale
150 g di parmigiano
sale e pepe

vi servono inoltre
200 g di panna
200 g di pecorino
sale e pepe

Preparazione

1. Per la pasta: fate la classica fontana con la farina, unite al centro le uova, gli spinaci e l'olio, e impastate fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, avvolgete con pellicola trasparente e fate riposare in frigorifero per 30 minuti.

2. In una padella fate rosolare il guanciale, tagliato a dadini; unite i carciofi, mondati e tagliati a julienne, e fate saltare per una decina di minuti. Regolate di sale e di pepe. Tritate il tutto grossolanamente, quindi aggiungete la ricotta e il parmigiano grattugiato, e impastate per bene.

3. Stendete la pasta in una sfoglia sottile e distribuite sopra noci di ripieno, mettendole a intervalli regolari. Ripiegate sopra la pasta, chiudete bene pressando con i polpastrelli e tagliate a mezzaluna. Prendete le due estremità e avvicinatele, pizzicandole, in modo da formare i tortelloni.

4. In una padella fate sciogliere il pecorino con la panna. Lessate i tortelloni in acqua bollente e salata, quindi scolateli e versateli in padella. Profumate con una macinata di pepe e mantecate per qualche minuto. Impiattate e servite.

Spaghettoni alla vignarola

Ingredienti (per 4 persone)

400 g di spaghettoni rustici
200 g di fave fresche già sgranate
100 g di piselli
2 cipollotti freschi
100 g di pancetta fresca o guanciale
2 carciofi
1 cespo di lattuga
100 g di pecorino poco stagionato
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. In una padella scaldate un filo di olio, unite la pancetta, tagliata a dadini, e fatela rosolare; aggiungete i cipollotti, fatti a fettine, e lasciate appassire per qualche minuto, quindi unite le fave e i piselli. Regolate di sale, incoperchiate e fate cuocere per una ventina di minuti (utilizzando solo l'acqua di vegetazione).

2. Mondate i carciofi, eliminate le foglie esterne più dure e tagliateli a spicchi. Aggiungeteli in padella e lasciate cuocere ancora per 5 minuti, quindi unite la lattuga, pulita e tagliata a julienne.

3. Lessate gli spaghettoni in acqua leggermente salata, quindi scolateli al dente e versateli nella padella con il condimento. Profumate con una macinata di pepe, unite un filo di olio e il pecorino, in scaglie, e fate saltare per qualche minuto. Impiattate e servite.

PRIMO

Spaghettoni alla vignarola

Con Daniele Persegani e il suo "L'occasione fa lo chef"... tutti possiamo diventare chef provetti! Nelle migliori librerie (LT Editore,19,90 euro).

Vitello arrosto di primavera

Ingredienti (per 4 persone)

1 kg di fesa di vitello aperta a libro
400 g di asparagi già mondati
200 g di prosciutto crudo affettato sottile
200 g di parmigiano a scaglie
2 uova sode
150 g di ricotta asciutta
100 g di piselli già lessati
1 mazzetto di aromi
2 bicchieri di vino bianco
1 carota
1 costa di sedano
1 cipolla piccola
1 cucchiaino di fecola
olio extravergine di oliva
sale e pepe

FARCITE LA FESA DI VITELLO
Lessate gli asparagi in acqua leggermente salata. Scolateli al dente e lasciateli intiepidire. Scolate la ricotta dal siero, raccoglietela in una ciotola, salate, pepate e lavorate con un cucchiaio di legno. Unite i piselli e mescolate. Stendete la carne su un tagliere, salate, pepate e spalmatevi sopra il composto.

ARROTOLATE E LEGATE
Distribuite le scaglie di parmigiano e le uova sode, tagliate a fette; completate con gli asparagi già lessati, ben avvolti nelle fette di prosciutto. Arrotolate la carne e legatela con spago da cucina.

CUOCETE LA CARNE
Mondate e tagliate grossolanamente gli odori. Fate rosolare la carne in una casseruola con un filo di olio, gli odori mondati e il mazzetto di aromi. Salate, pepate e infornate a 180 °C per circa 2 ore, girando spesso la carne. A metà cottura, sfumate con il vino.

FATE RESTRINGERE IL FONDO DI COTTURA E SERVITE
Sfornate l'arrosto e lasciatelo intiepidire. Sgrassate il fondo di cottura, filtratelo e versatelo in una casseruola. Portate a bollore, aggiungete la fecola, stemperata in poca acqua, e fate restringere, mescolando con una frusta per evitare la formazione di grumi. Tagliate l'arrosto a fette e servitele, nappandole con il fondo ristretto.

SCUOLA DI CUCINA

Minibavaresi di fave con gamberi al basilico

Ingredienti

1/2 l di panna da montare
300 g di fave fresche già sgranate
4 fogli di gelatina
25 g di parmigiano
400 g di gamberi
1 ciuffo di basilico
olio extravergine di oliva
sale e pepe

1

FRULLATE LE FAVE

Lessate le fave in acqua bollente e leggermente salata, quindi scolatele e privatele della pellicina. Frullatele con un mixer a immersione fino a ottenere una purea omogenea. Trasferitela in una ciotola, unite la gelatina, già ammollata, strizzata e sciolta in poca acqua calda, e amalgamate. Salate e pepate.

2

UNITE PANNA E PARMIGIANO

Semimontate la panna, e cioè montatela finché non diventa lucida ma poco compatta. Incorporatela delicatamente al composto di fave e unite infine il parmigiano grattugiato.

3

NEGLI STAMPINI E IN FRIGO!

Distribuite il composto ottenuto negli stampini da budino scanalati, leggermente unti di olio, trasferite in frigorifero e fate riposare per 3 ore.

4

COMPLETATE IL PIATTO E SERVITE

Sgusciate i gamberi ed eliminate il filamento scuro dell'intestino. Fateli saltare a fuoco vivace per qualche minuto in una padella con un filo di olio e qualche foglia di basilico. Salate e pepate. Sformate le minibavaresi nei piatti da portata, guarnite con i gamberi e l'olio al basilico, e servite.

Insalata di zucchine con crumble alla menta

Ingredienti (per 4 persone)

6 zucchine romanesche; 100 g di pecorino; 1 limone; 1 piadina
1 mazzetto di menta; olio extravergine di oliva; sale e pepe

Preparazione

1. Lavate e spuntate le zucchine, quindi tagliatele a fettine sottili con una mandolina e raccoglietele in una ciotola. Conditele con il succo di limone, un filo di olio e un pizzico di sale e di pepe. Lasciatele macerare per un'oretta in frigorifero.

2. Spezzettate la piadina, raccoglietela in un mixer e frullate fino a ottenere un composto grossolano. Fatelo saltare in padella con un filo di olio e un pizzico di sale e di pepe. Appena sarà croccante, levate, lasciate intiepidire e unite la menta, spezzettata.

3. Distribuite le zucchine nei piatti da portata e cospargete con il crumble e il pecorino in scaglie sottili. Portate in tavola e servite.

Torta sbrisolona di primavera

Ingredienti (per 4 persone)

per l'impasto
250 g di farina 00; 150 g di farina di mais fioretto 100 g di zucchero di canna; 80 g di burro; 50 g di farina di mandorle; 1 uovo 1 tuorlo; 1 cucchiaino di lievito per dolci; la punta di un cucchiaino di vaniglia

per la farcia
400 g di fragole; 30 g di zucchero di canna; 1/2 limone

per la guarnizione
fragole fresche; zucchero a velo

Crema pasticciera

In una casseruola scaldate 250 g di latte con un pezzetto di scorza di limone. Lavorate 3 tuorli con 70 g di zucchero, 10 g di farina e 20 g di fecola; versate a filo il latte caldo, filtrato, mettete sul fuoco e fate cuocere, mescolando in continuazione, fino ad addensamento. Levate, coprite con pellicola a contatto e fate raffreddare.

Preparazione

1. Preparate l'impasto amalgamando velocemente tutti gli ingredienti. Foderate una teglia con un foglio di carta forno e cospargete il fondo con uno strato di impasto, pressandolo leggermente con le mani. Coprite con la crema pasticciera ormai fredda.

2. Per la farcia: lavate le fragole, mondatele e tagliatele a pezzetti. Quindi fatele caramellare in padella con lo zucchero di canna e la scorza di limone grattugiata. Levate e fate intiepidire. Mettete le fragole sulla crema, tenendo da parte lo sciroppo ottenuto in cottura, e coprite con un altro strato di impasto sbriciolato.

3. Infornate a 160 °C e fate cuocere per circa 45 minuti. Trascorso il tempo di cottura, levate e fate raffreddare la torta. Sformatela e trasferitela in un piatto da portata. Spolverizzate con lo zucchero a velo, guarnite con lo sciroppo tenuto da parte e le fragole fresche, e servite.

I RISTORANTI SELEZIONATI DA FERRARELLE

FRESCO&CIMMINO

A due passi dal Duomo di Milano, Fresco&Cimmino è un punto di riferimento per gli amanti della vera pizza napoletana realizzata secondo la più antica ricetta della tradizione da gustare in un'atmosfera informale ed accogliente.

Fresco&Cimmino
Via Ugo Foscolo, 4 - Milano
Tel. 02 97374869 | 02 97374862
info@frescoecimmino.it
www.frescocimmino.it

'A STORIA

Ieri ex cinema, ex spazio espositivo, galleria d'arte e showroom. Oggi 'A Storia è il palcoscenico della cultura gastronomica napoletana. Il luogo dove i sapori e profumi della tradizione si incontrano per rendere omaggio al gusto partenopeo, giocando con i contrasti, le armonie e le influenze del territorio che ci ospita.

Ristorante 'A Storia
Viale Monte Nero, 55 - Milano
Tel. 02 87246635
info@astoriaristorante.it
www.astoriaristorante.it

CAMILLO BENSO

In una location elegante e di design, ci si immerge in un viaggio alla scoperta dei sapori della tradizione napoletana e di piatti del territorio.

Camillo Benso
Piazza Cavour, 2 - Milano
Tel. 02 45377630
info@camillobenso.it
www.camillobenso.it

GIANNINO

Una new entry nel gruppo Fresco&Cimmino, Giannino è da sempre un punto di riferimento della ristorazione milanese. Con un nuovo look e un menu interamente rielaborato, il ristorante si caratterizza per una location elegante e adatta ad ogni occasione.

Giannino di Fresco&Cimmino
Via Vittor Pisani, 6 - Milano
Tel. 02 36519520
pisani@giannino.eu

VOVO PACOMIO

Al Vovo Pacomio "Showfood", nel cuore del centro storico di Caserta e a due passi dalla Reggia, si respira un ambiente intimo e vintage, l'atmosfera perfetta per degustare il piatto di punta della cucina, il Risotto. Il menu propone solo le migliori varietà di chicchi IGP e italiani, come il Vialone Nano Classico o Veronese e il Carnaroli, che sono trasformati dallo Chef in ricette sopraffine al palato e pregiate all'olfatto.
Ma l'offerta gastronomica del Vovo si estende anche ad un'attenta selezione di carni, Marchigiana e Chianina, rese prelibate da una perfetta cottura alla brace, e a una scelta di panini preparati con varietà di pane d'eccellenza regionale.
Particolare e ricercata è anche l'intuizione della Pizza Vintage, una proposta di cinque pizze classiche cotte con ingredienti DOP e piene di un sapore autentico.
Il Vovo è una location incantevole per eventi o cene e il giardino interno coperto ne è il cuore. Immersi in un agrumeto verde e romantico, tra sofà e note, sembra sempre di ritrovarsi fuori dal tempo.

Vovo Pacomio "Showfood"
Via Mazzini, 24 - Caserta
Tel. 0823 1845525

IL MACHIAVELLI RESTAURANT & LOUNGE

Al ristorante Il Machiavelli, situato al centro di Pompei, i sapori mediterranei sono protagonisti a tavola.
Le specialità si dividono in due percorsi, che ci portano entrambi ad intraprendere un viaggio tra colori e profumi. Le nuove specialità che lo Chef ci propone hanno in sé tutte le tonalità cromatiche dell'esuberante terra partenopea, come in una perenne primavera. La genuinità si percepisce in ogni sapore e l'origine di ogni piatto ci viene spiegata e confermata dal personale, che tiene in modo speciale a farci partecipi della grande ricerca operata sulle materie prime.
Cucina tradizionale in chiave gourmet.
Le proposte à la carte sono strutturate con due menu degustazione: uno con un percorso di 4 portate; l'altro di 5, dove si lascia piena libertà allo Chef.
Entrambi i menu possono essere degustati con vini in abbinamento. I vini: il ristorante è dotato di cantina con vini italiani, più di 84 etichette, con champagne e distillati nazionali e non.

Il Machiavelli restaurant & lounge
Via Vittorio Emanuele, 15/17 - Pompei (NA)
Tel. 081 8505367
ilmachiavellipompei@gmail.com

LE PARÙLE

Le Parùle nasce dall'idea di Giuseppe Pignalosa di raccontare la grande tradizione della pizza napoletana unitamente ai prodotti della terra vulcanica del Vesuvio.
La solarità e la passione per il buon cibo sono gli ingredienti segreti che rendono speciali le sue pizze. Le pizze prendono forma seguendo la stagionalità degli orti del Vesuvio, spesso accompagnate dai vini del territorio. Ogni pizza ha il suo olio extravergine di oliva, elemento prezioso e orgoglio per la terra campana.
Le Parùle gode di una vista ampia e mozzafiato sul golfo di Napoli e sul cono del Vesuvio grazie alle pareti a vetro. Nella bella stagione è possibile essere ospitati all'aperto nell'ampia terrazza giardino.

Ristorante Pizzeria Le Parùle
Via Benedetto Cozzolino, 70 - Ercolano (NA)
Tel. 081 7396494
Cell. 349 1869290
www.leparule.it

VILLA FLAVIA

Un ambiente raffinato immerso nel verde di vigneti, agrumeti e campi giardini, "Villa Flavia" residenza in stile fiorentino, è situata alle pendici del Vesuvio.
La nostra struttura dispone di sale dove si può godere di un meraviglioso panorama sul golfo di Napoli.
Lo staff di Villa Flavia è formato da un team di professionisti, il nostro Chef saprà deliziarvi con piatti di ottimo gusto e sapore, realizzati con ingredienti freschi e genuini, il personale di sala saprà accogliervi in maniera eccelsa, facendovi vivere il vostro evento con assoluta serenità.

Ristorante Villa Flavia
Via Cantinelle, 38 - Trecase (NA)
Tel. 081 5362100
info@villa-flavia.it
www.villa-flavia.it

VIETATO AI MAGGIORI

VOLETE ORGANIZZARE UNA FESTA IN CASA PER IL COMPLEANNO DI VOSTRO FIGLIO? AFFIDATEVI ALLO CHEF MASSIMO MALANTRUCCO: TANTE IDEE GOLOSE, STUZZICANTI E SEMPLICI DA REALIZZARE, PER UN BUFFET A PROVA DI BIMBO!

di EMANUELA BIANCONI; ricette di MASSIMO MALANTRUCCO* - foto di STEFANIA ZECCA

✱ *Amante della cucina tradizionale, ma ricercata e preparata con amore ed esperienza,* ***Massimo Malantrucco*** *ha lavorato in numerosi ristoranti e hotel della Capitale. Negli ultimi anni lavora privatamente in Italia e all'estero, è presidente dell'associazione Presidio Italia che si occupa della tutela, valorizzazione e promozione dei prodotti enogastronomici e agroalimentari locali italiani e si dedica all'organizzazione di corsi di cucina (sia a domicilio sia presso la residenza Villa Rocca). È disponibile il calendario dei corsi sulla sua pagina FB Chef Malantrucco. È il creatore di "Numeri da cuoco", la prima serie web dedicata alla cucina. Ogni episodio, pubblicato con cadenza settimanale, viene postato in italiano, inglese, LIS e spagnolo.*

Ciambelle al forno
al sesamo e fontina
(pag. 40)

Crespelle in cocotte
(pag. 40)

Ciambelle al forno al sesamo e fontina

Ingredienti (per 4-6 persone)

500 g di farina 00
200 g di patate
200 g di fontina
60 g di burro
20 g di semi di sesamo
15 g di lievito di birra
2 uova; noce moscata
sale

Preparazione

1. Sbucciate le patate, tagliatele a fette spesse circa 1/2 cm e lessatele in acqua salata. Scolatele, tenendo da parte l'acqua di cottura, e poi schiacciatele.

2. Formate la classica fontana con la farina e unite al centro le patate schiacciate, 1 uovo, il lievito di birra, sciolto in un goccio di acqua, un pizzico di noce moscata e il burro; impastate, aggiungete infine 2 g di sale e proseguite a lavorare per circa 10 minuti fino a ottenere un composto morbido e omogeneo (se necessario, versate un goccio di acqua di cottura delle patate).

3. Formate una palla, coprite e fate riposare per almeno 30 minuti in un luogo temperato. Con un matterello stendete l'impasto allo spessore di 1/2 cm e con un coppapasta grande e uno più piccolo ricavate tante ciambelle. Spennellate una ciambella con l'uovo restante, sbattuto, e farcite con qualche cubetto di fontina. Disponete sopra un'altra ciambella e sigillate bene i bordi.

4. Proseguite a realizzare le altre ciambelle e trasferitele, man mano, in una teglia, foderata con carta forno. Copritele e fatele lievitare per 2 ore in un luogo temperato. Spennellatele con un altro po' di uovo e spolverizzatele con i semi di sesamo. Infornate a 200 °C e fate cuocere per circa 25 minuti. Levate, lasciate intiepidire e servite.

Crespelle in cocotte

Ingredienti (per 4-6 persone)

per le crespelle
500 ml di latte
350 g di farina
2 uova; sale

per il ripieno
700 g di patate
già lessate
200 g di piselli; 15 gamberi
1/2 cipolla; 50 g di burro
50 g di parmigiano
200 g di mozzarella
di bufala; latte (eventuale)
sale e pepe

vi servono inoltre
200 ml di crema di latte
50 g di parmigiano; burro

Preparazione

1. Per le crespelle: in una ciotola sbattete le uova con un pizzico di sale; versate, a poco a poco e alternandoli, la farina e il latte, e mescolate accuratamente. Disponete un tappetino in silicone con disegno fiorato sul fondo di una teglia rettangolare. Infornate a 250 °C e fate scaldare per qualche minuto.

2. Appena sarà ben caldo, levate la teglia e versatevi sopra l'impasto fino a ottenere uno strato spesso circa 2-3 mm. Infornate nuovamente e fate cuocere per circa 5 minuti. A cottura ultimata, sfornate e fate raffreddare, quindi sformate delicatamente la crespella e tagliatela a rettangoli da circa 10x8 cm.

3. Lessate i piselli in acqua leggermente salata; scolateli e teneteli da parte. Sgusciate i gamberi ed eliminate il filamento scuro. In una casseruola fate appassire la cipolla, tritata, con il burro; unite i gamberi e fateli saltare per 1-2 minuti. Raccoglieteli in un mixer da cucina, unite i piselli, la mozzarella e il parmigiano grattugiato, e frullate. Schiacciate le patate e unitele alla crema di gamberi. Mescolate e aggiustate di sale e di pepe (se necessario, potete ammorbidire la farcia con un goccio di latte).

4. Con un sac à poche distribuite il ripieno sui rettangoli di crespella e poi arrotolateli. Proseguite a realizzare gli altri rotolini e, man mano, disponeteli ben stretti nelle minicocotte, imburrate. Bagnate con la crema di latte e cospargete con il parmigiano grattugiato e qualche fiocco di burro. Infornate a 200 °C con il grill acceso per circa 15 minuti. Sfornate e lasciate intiepidire, quindi portate in tavola e servite.

Cannoli con mousse di salmone

Ingredienti (per 4-6 persone)

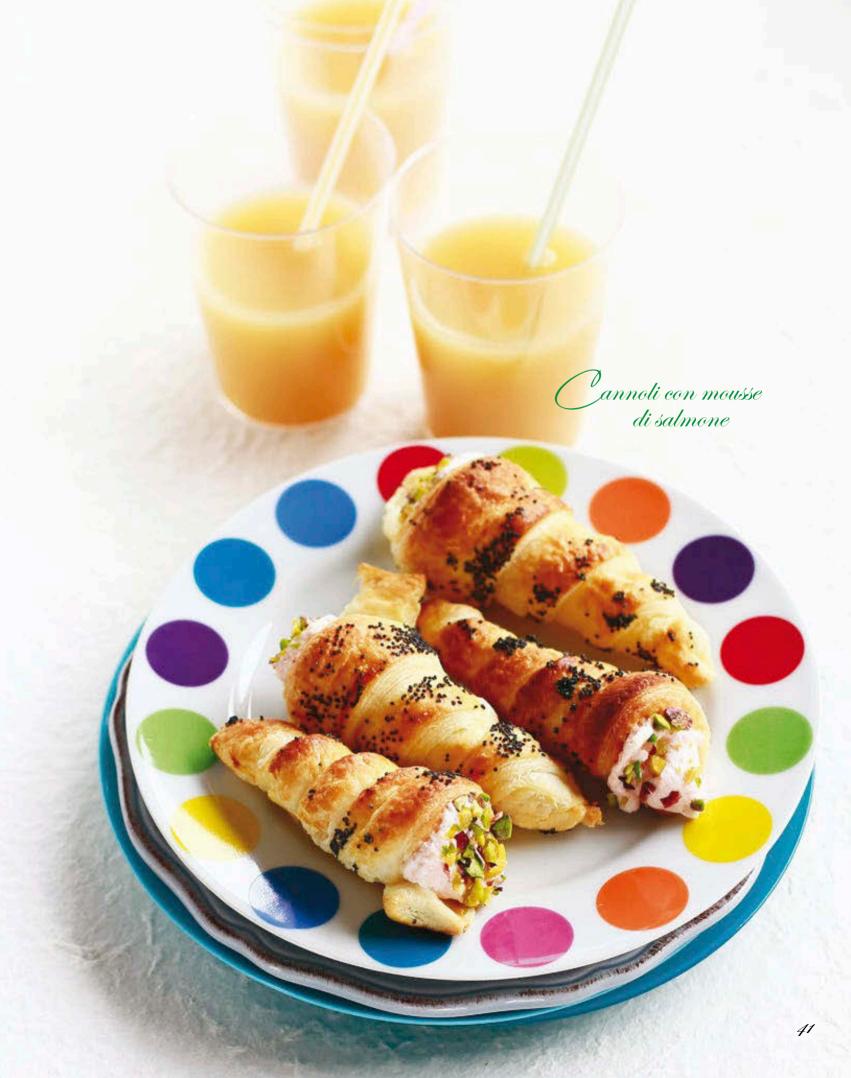
400 g di pasta sfoglia
200 ml di latte
200 g di salmone fresco
200 g di panna fresca
30 g di burro
30 g di farina
20 g di cipolla
granella di pistacchi
semi di papavero
1 uovo; sale

Preparazione

1. Stendete la pasta sfoglia e ricavatene tante strisce lunghe e larghe circa 2 cm. Avvolgetele intorno agli appositi stampi per cannoli e disponetele su una teglia, foderata con carta forno. Spennellate con l'uovo, leggermente sbattuto, e cospargete con i semi di papavero, quindi infornate a 220 °C e fate cuocere per circa 15 minuti.

2. Per la farcia: tritate la cipolla e fatela soffriggere in padella con il burro; unite il salmone, tagliato a pezzetti, e fate rosolare per qualche minuto. Aggiungete la farina e fate sciogliere per bene, quindi versate il latte e portate a bollore. Salate e fate cuocere fino ad addensamento. Levate e fate raffreddare: al termine, il composto dovrà risultare compatto.

3. Montate la panna e incorporatela delicatamente al composto di salmone. Trascorso il tempo di cottura, sfornate i cannoli, fateli raffreddare completamente e infine sformateli. Con un sac à poche farcite i cannoli con il composto e poi guarnite il lato esterno con la granella di pistacchi. Portate in tavola e servite.

Cannoli con mousse di salmone

Fagottini di vitello e prosciutto croccante

Ingredienti (per 4-6 persone)

500 g di macinato di vitello
200 g di pane in cassetta
100 ml di latte
6 foglie di salvia
2 uova
10 fette di prosciutto
10 fili di erba cipollina
20 g di burro
sale e pepe

Preparazione

1. Spezzettate il pane in cassetta, raccoglietelo in una ciotola con il latte e fatelo ammorbidire. In una casseruola fate sciogliere il burro, unite la salvia tritata e fate soffriggere per 1 minuto su fiamma bassa. Versate il burro fuso sul pane, mescolate per bene e lasciate riposare per 10 minuti.

2. Aggiungete il macinato di vitello e le uova al pane; amalgamate accuratamente e aggiustate di sale e di pepe. Trasferite il composto ottenuto in frigorifero e fate riposare per un paio di ore.

3. Trascorso il tempo di riposo, formate tante polpettine di impasto e avvolgetele con le fette di prosciutto, a mo' di fagotto. Chiudete infine con un filo di erba cipollina.

4. Disponete i fagottini ottenuti in una teglia, foderata con carta forno, e infornate a 250 °C fino a quando il prosciutto sarà diventato ben croccante. Levate e servite.

Lollipop cioccomenta

Ingredienti (per 4-6 persone)

150 g di cioccolato fondente
120 g di biscotti tipo pavesini
100 g di burro
4 foglie di menta piperita
200 g di cioccolato bianco
perline e codette
di zucchero colorato

Preparazione

1. In un mixer da cucina raccogliete i biscotti e la menta, e tritateli fino a ridurli in polvere; aggiungete il burro fuso e mescolate accuratamente. Fate fondere il cioccolato fondente a bagnomaria, incorporatelo ai biscotti tritati e mescolate fino a ottenere un composto omogeneo.

2. Distribuite il composto ottenuto in uno stampo per lollipop e poi inserite uno stecco ciascuno. Trasferite in freezer e fate rassodare per circa 3 ore. Trascorso il tempo di riposo, sformate i lollipop e glassateli con il cioccolato bianco temperato. Passateli nelle perline e nelle codette di zucchero, e servite.

Coppette doppio strato ricotta alle fragole

Ingredienti (per 4-6 persone)

800 g di fragole già pulite
250 g di ricotta vaccina
100 g di zucchero
15 g di colla di pesce
1 cucchiaio di miele
1 ciuffo di menta

Preparazione

1. Mettete la colla di pesce in ammollo in poca acqua fredda. In una casseruola raccogliete 100 g di acqua e lo zucchero, mettete sul fuoco e fate sciogliere, mescolando di tanto in tanto. Togliete dal fuoco e incorporate la colla di pesce, ben strizzata.

2. Raccogliete 300 g di fragole in un mixer da cucina e frullatele; unite la purea ottenuta allo sciroppo, mescolate e lasciate raffreddare. Aggiungete la ricotta e frullate ancora fino a ottenere una crema omogenea.

3. Tagliate 200 g di fragole a cubetti e adagiateli sul fondo delle coppette di vetro. Distribuite sopra la mousse di fragole e ricotta, e battete bene per livellare. Trasferite in frigorifero e fate riposare per circa 4 ore.

4. Frullate le fragole restanti con il miele. Al momento di servire, completate ciascuna coppetta con uno strato di fragole frullate, guarnite con una fogliolina di menta e sevite.

BASSE TEMPERATURE

Distribuito in esclusiva da **Nims**, **Coperkió** è lo speciale sistema di cottura in acciaio 18/10 che, sfruttando il principio dei 'Fori di Venturi', consente di preparare più velocemente e a più basse temperature i cibi. Coperkió garantisce la *cottura omogenea a bassa temperatura*, conservando tutti principi nutritivi e le caratteristiche organolettiche dei cibi e limitando l'uso di condimenti e sale. I tempi di cottura e i consumi di energia si riducono. Coperkió consente in modo pratico e sicuro i più diversi tipi di cottura, sostituendo la friggitrice, il grill, il barbecue, il forno ventilato, il tostapane e la vaporiera. La cottura a basse temperature riduce i cattivi odori dell'80% e permette di cucinare contemporaneamente cibi diversi senza che i gusti si contaminino. Per informazioni: www.nims.it

GUSTO E LEGGEREZZA

Le feste pasquali vi hanno appesantito e l'unica cosa che vorreste adesso è iniziare l'anno dimenticando i bagordi culinari? Ecco, dimenticare non si può, ma con **Exquisa** e i suoi prodotti light e a base di yogurt potrete ritrovare ben presto la forma perduta, con gusto e leggerezza. A partire dal pranzo in ufficio: basterà un cespo di indivia belga da sfogliare e su cui spalmare **Exquisa Light**, latticino fresco e cremoso, arricchito da 3-4 gherigli di noci sbriciolati, per mantenervi leggeri ma fornirvi, in solo 47 kcal per una porzione da circa 30 g, tutti i nutrienti di cui avrete bisogno per affrontare il rientro a lavoro. Sazi, con gusto e a posto con la coscienza. Per informazioni: www.exquisa.it

A TUTTO SPECK

La tradizione lo vorrebbe tagliato a fettine sottili e magari accompagnato da un pezzetto di Schüttelbrot, il tipico pane altoatesino e un buon bicchiere di vino, ma lo **Speck Alto Adige igp** può essere utilizzato anche per creare dei gustosi primi, secondi e piatti unici. Deliziosamente semplice e sorprendentemente versatile, in cucina ispira tante creazioni originali e talvolta inaspettate. Lo Speck Alto Adige igp deve la sua unicità alle particolari condizioni climatiche delle valli alpine altoatesine e al tradizionale metodo di produzione: poco sale, poco fumo e molta aria fresca. Insieme ai segreti gelosamente tramandati di generazione in generazione, donano al prodotto un gusto unico e inconfondibile. Per informazioni: www.speck.it.

FIOR FIORE

Il **burro Meggle Fiore Bavarese** è il burro di alta qualità **Meggle** per eccellenza. Estremamente morbido e gustoso, grazie alla speciale lavorazione di prima panna, conserva appieno le sue proprietà nutritive e si caratterizza per un sapore e un profumo inimitabili. Lavorato di prima panna ed esclusivamente da centrifuga, il prodotto conserva tutte le proprietà nutritive. Alleato della nostra salute, grazie all'apporto di vitamine e acidi grassi, è particolarmente indicato nel consumo a crudo per gli sportivi e per chi conduce una vita attiva, da riscoprire anche per i più piccoli come merenda genuina. Per informazioni: www.meggle.it

A PROVA DI IMPASTO

La ciotola per lievitazione di **Tescoma** della **linea Delícia** è perfetta per far lievitare velocemente gli impasti. Agitando la ciotola chiusa con tutti gli ingredienti all'interno, il contenuto si amalgama alla perfezione e lievita molto più velocemente grazie al coperchio a chiusura ermetica e al gel riscaldante. Non serve controllare il tempo di lievitazione, il coperchio si gonfia visibilmente quando l'impasto è pronto. Prezzo: 23,90 euro. Info: www.tescoma.it

MI PIACCION LE BARBINE...

Foto di Roberto Ruberti

Gregori Nalon e Rosaria Renna in "Piatti e misfatti"

PROTAGONISTA CON ROSARIA RENNA DI "PIATTI E MISFATTI", IN ONDA SU ALICE TV, LO CHEF E FOOD COACH VENETO GREGORI NALON RIVISITA I PIATTI DELLA TRADIZIONE ITALIANA IN CHIAVE MODERNA E SALUTISTA. SEGUENDO LA SUA FILOSOFIA, FONDATA SULL'EQUILIBRIO DEI CINQUE ELEMENTI IN CUCINA, QUESTO MESE SI CIMENTA CON LA BARBA DI FRATE (O AGRETTI NEL CENTROSUD) E LA RENDE PROTAGONISTA DI ANTIPASTI, PRIMI E CONTORNI GOLOSI E DAI SAPORI PERFETTAMENTE BILANCIATI

a cura della redazione; ricette di GREGORI NALON*
foto di ALESSANDRO ROMITI

La mia cucina dei 5 elementi

Elemento	Legno 土	Fuoco 火	Terra 木	Metallo 金	Acqua 水
Colore	Verde	Rosso	Giallo	Bianco	Blu / Nero
Stagione	Primavera	Estate	Tarda Estate	Autunno	Inverno
Gusto	Aspro	Amaro	Dolce	Piccante	Salato
Direzione d'azione	Verso il basso interno	Verso il basso	Nessuna	Verso l'alto esterno	Verso l'interno
Senso	Occhio	Lingua	Bocca	Naso	Orecchie
Tessuto	Tendini	Vasi sanguigni	Muscoli	Pelle	Ossa
Organo	Fegato cistifellea	Cuore intestino tenue	Milza, stomaco	Polmoni intestino crasso	Reni vescica

Da www.gregorichef.it

Piccola quiche al bacon con spuma di agretti (pag. 50)

Pasta brisée

Fate la classica fontana con 130 g di farina di tipo 1; unite al centro 40 g di burro, 30 g di acqua e 3 g di sale, e lavorate energicamente fino a ottenere un impasto sodo e omogeneo. Formate una palla, avvolgete con pellicola trasparente e fate riposare in frigorifero per una mezz'ora.

✱ Lo chef ***Gregori Nalon*** *nasce nel 1975 a Calcroci di Camponogara, paesino nella Riviera Del Brenta, in provincia di Venezia. Food Coach e socio fondatore di Facecook, la nuovissima piattaforma di cucina, si occupa anche di ricerca e sviluppo di nuove tecnologie, sperimentazione e consulenza.*

Insalatina di lattuga e agretti in agrodolce

(pag. 50)

Salsa di yogurt

Lavate 5 g di menta fresca e tritatela finemente. Mescolate la menta tritata a 50 g di yogurt bianco naturale, mescolate e conservate in frigorifero fino al momento di servire.

Risotto agretti e porro croccante

(pag. 50)

Piccola quiche al bacon con spuma di agretti

Ingredienti
(per 10 piccole quiche)

200 g di pasta brisée
50 g di bacon
30 g di emmental
100 g di uova
100 g di panna fresca

per la spuma di agretti
100 g di agretti già mondati
30 g di olio extravergine di oliva
100 g di ricotta fresca
sale e pepe bianco

per la finitura
10 g di mandorle tostate

Preparazione

1. Stendete la pasta brisée, ricavate 10 dischetti e rivestitevi altrettanti stampini tondi. Tritate finemente il bacon e il formaggio; in una ciotola a parte sbattete le uova con la panna. Distribuite il trito di bacon e formaggio sul fondo degli stampini e poi coprite con il composto di uova e panna.

2. Infornate le quiche a 170 °C e fate cuocere per circa 10 minuti. Nel frattempo preparate la spuma: sbollentate gli agretti in acqua salata per qualche minuto, quindi scolateli e raccoglieteli in un mixer da cucina. Unite l'olio, la ricotta e un pizzico di sale e di pepe, e frullate fino a ottenere una crema omogenea.

3. Trascorso il tempo di cottura, sfornate le quiche e lasciatele intiepidire. Sformatele e disponetele nei piatti da portata. Con un sac à poche guarnite con un ciuffo di spuma di agretti, completate con le mandorle tostate, tritate, e servite.

Insalatina di lattuga e agretti in agrodolce

Ingredienti (per 4 persone)

200 g di agretti già mondati
40 g di aceto
20 g di zucchero
100 g di pane casereccio
20 g di pecorino grattugiato
1 g di peperoncino
4 foglie di lattuga
olio extravergine di oliva
sale e pepe bianco

per l'olio ai lamponi
70 g di olio extravergine di oliva
30 g di lamponi freschi
sale e pepe

Preparazione

1. Lavate gli agretti e sbollentateli in acqua leggermente salata per alcuni minuti; scolateli e fateli raffreddare. In una ciotolina mescolate l'aceto con lo zucchero e un pizzico di sale e di pepe. Condite gli agretti con l'emulsione ottenuta e mescolate ogni tanto.

2. Tagliate il pane a cubetti e conditeli con un filo di olio, il pecorino e il peperoncino, tritato; fate tostare i cubetti di pane in forno o in padella per qualche minuto. Tagliate a julienne la lattuga. Per l'olio ai lamponi: sciacquate i lamponi e tritateli finemente; raccoglieteli in una ciotolina, aggiungete l'olio e un pizzico di sale e di pepe, e mescolate per bene con una frusta.

3. Distribuite la lattuga a julienne nei piatti da portata. Adagiate al centro un nido di agretti marinati e guarnite con i cubetti di pane tostato. Ultimate con la salsa di yogurt e l'olio ai lamponi, e servite.

Risotto agretti e porro croccante

Ingredienti

280 g di riso carnaroli
200 g di agretti già mondati
100 g di porri
40 g di scalogno
5 g di aglio
40 g di pecorino grattugiato
50 g di vino bianco
40 g di burro
50 g di latte
40 g di farina di riso
1 ciuffo di prezzemolo
olio di semi di arachide
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. Portate a bollore 2 l di acqua leggermente salata; sbollentate gli agretti per 1 minuto, quindi scolateli (tenendo da parte l'acqua) e tritateli al coltello. In una casseruola fate appassire lo scalogno e l'aglio, tritati finemente, con il burro. Unite gli agretti e fateli rosolare su fiamma vivace, quindi sfumate con il vino e portate a cottura. Aggiustate di sale.

2. Lavate i porri, tagliateli a rondelle sottili e mettetele a bagno nel latte per una mezz'ora. Nel frattempo fate tostare il riso a secco in una casseruola per qualche minuto. Bagnate con l'acqua calda tenuta da parte, unite gli agretti e portate a cottura, aggiungendo altra acqua calda man mano che viene assorbita.

3. Scolate i porri, infarinateli e friggeteli in olio di semi ben caldo. Quando saranno ben dorati, scolateli e fateli asciugare su carta assorbente da cucina. Una volta arrivato a cottura il risotto, spegnete e fate riposare coperto per 2 minuti.

4. Incorporate il pecorino grattugiato, un filo di olio e un po' di prezzemolo tritato, e mantecate. Impiattate, guarnite con i porri croccanti e servite.

Ingredienti (per 4 persone)

400 g di agretti
30 g di acciughe sott'olio
1 spicchio di aglio
1 g di peperoncino
40 g di vino rosso
1 rametto di timo
1 ciuffo di maggiorana
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Mondate e lavate gli agretti, quindi sbollentateli in acqua leggermente salata per pochi minuti e poi scolateli. In una padella fate soffriggere l'aglio con un filo di olio, le acciughe e il peperoncino, tritato.

2. Unite gli agretti in padella, sfumate con il vino e proseguite la cottura per una decina di minuti, o comunque fino a quando il fondo di cottura sarà ben asciutto. Salate e profumate con una macinata di pepe. Completate con un trito di timo e maggiorana, trasferite in un piatto da portata e servite.

TRA PARENTESI
Questo contorno, particolarmente saporito, si abbina benissimo a piatti di pesce non troppo delicati. È eccezionale anche con il maiale.

Ovosodo!

IN INGLESE SONO CHIAMATE *DEVILED EGGS*, QUALCOSA DI SIMILE A "UOVA ALLA DIAVOLA", CON RIFERIMENTO AL RIPIENO, SOLITAMENTE SPEZIATO E/O PICCANTE. IN ITALIANO, PIÙ SEMPLICEMENTE, LE DICIAMO UOVA SODE RIPIENE. AL DI LÀ DEL NOME, UN FATTO È CERTO: FARCITE A DOVERE SONO DIABOLICAMENTE BUONE!

di FMB - foto di ALESSANDRO ROMITI

Alle acciughe e salsa verde

Ingredienti (per 4-6 persone)

6 uova sode
2-3 ciuffi di prezzemolo
1 spicchio di aglio
8 filetti di acciuga sott'olio
aceto di vino bianco
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. Sgusciate le uova, tagliatele a metà per il lungo, estraete i tuorli e tenete da parte gli albumi. Tritate finissimamente il prezzemolo con l'aglio e 2 filetti di acciuga.

2. Raccogliete i tuorli in una ciotola e schiacciateli con una forchetta. Aggiungete il trito preparato, condite con un goccio di olio, una spruzzata di aceto e un pizzico di sale, e amalgamate con un cucchiaio di legno.

3. Distribuite il composto negli albumi svuotati, decorate con i filetti di acciuga rimasti, tagliati a metà, e servite.

Crema allo zenzero

Raccogliete 4 cucchiai di panna acida in una ciotola, unite una grattugiata di zenzero e 1 cucchiaino di senape, insaporite con una spruzzata di aceto di vino bianco e lavorate fino a ottenere una crema omogenea. Salate, pepate e amalgamate ancora.

Al roast-beef e zenzero

Ingredienti (per 4-6 persone)

6 uova sode; 4 fette sottili di roast-beef; erba cipollina

Preparazione

1. Sgusciate le uova, tagliatele a metà per il lungo, estraete i tuorli e tenete da parte gli albumi. Raccogliete i tuorli in una ciotola e schiacciateli con una forchetta. Unite la crema allo zenzero (tenetene da parte un po' per guarnire) e amalgamate.

2. Distribuite il composto negli albumi svuotati, aggiungete la crema allo zenzero tenuta da parte e completate con un po' di roast-beef, tagliato a listerelle, e con l'erba cipollina, tagliuzzata con le forbici. Portate in tavola e servite.

ALICE TV

Mattia Poggi è in onda con il programma "MATTIA A MODO MIO" tutti i giorni alle 21.00, su Alice tv.

Al salmone con briciole di croissant

Ingredienti (per 4-6 persone)

6 uova sode
4 fette sottili di salmone affumicato
1/2 croissant salato
formaggio spalmabile
maionese
senape
semi di papavero
sale e pepe

Preparazione

1. Sgusciate le uova, tagliatele a metà per il lungo, estraete i tuorli e tenete da parte gli albumi. Tagliate 3 fette di salmone a listerelle e 1 a dadini.

2. Raccogliete i tuorli in una ciotola e schiacciateli con una forchetta. Aggiungete 4 cucchiai di formaggio spalmabile, 2 cucchiai di maionese e 1 cucchiaino di senape, e amalgamate. Unite il salmone a dadini, aggiustate di sale, profumate con una macinata di pepe e mescolate.

3. Distribuite il composto negli albumi svuotati, guarnite con le listerelle di salmone e un pezzettino di croissant, completate con una spolverizzata di semi di papavero e servite.

Maionese

Raccogliete 2 tuorli nel bicchiere del mixer. Unite un pizzico di sale, una macinata di pepe e qualche goccia di succo di limone, e frullate, versando a filo 2,5 dl di olio fino a ottenere una maionese densa e omogenea.

All'avocado e coriandolo

Ingredienti
(per 4-6 persone)

6 uova sode
1/2 avocado
1 pomodoro
1/2 cipolla
1 ciuffo di coriandolo
panna acida
il succo di 1 lime
sale

Preparazione

1. Sgusciate le uova, tagliatele a metà per il lungo, estraete i tuorli e tenete da parte gli albumi. Tritate la cipolla. Pelate il pomodoro, tagliatelo a metà, eliminate i semi e l'acqua di vegetazione e fatelo a dadini. Fate a dadini anche la polpa dell'avocado.

2. Raccogliete i tuorli e i dadini di avocado (tenetene da parte qualcuno per guarnire) in una ciotola e schiacciateli con una forchetta. Unite la cipolla, 2 cucchiai di panna acida e una spruzzata di succo di lime, profumate con il coriandolo tritato, salate e amalgamate.

3. Distribuite il composto negli albumi svuotati, completate con qualche dadino di pomodoro e di avocado, e una fogliolina di coriandolo, e servite.

In libreria, "La pasta detto fatto!" con tante ricette golose dedicate al primo preferito dagli italiani. (Sitcom Editore, 19,90 euro).

CHE BACCELLO!

TENERI E DELICATI, PISELLINI, FAVE E FAGIOLINI SI UNISCONO A FORMAGGI FRESCHI, ERBE AROMATICHE E SALUMI, E DANNO VITA AD ANTIPASTI, PRIMI E SECONDI PIATTI FRAGRANTI E DAI SAPORI IRRESISTIBILI

di EMANUELA BIANCONI - foto di MARIE SJÖBERG; prop-stylist EMANUELA ROTA e food-stylist ALICE ADAMS

Cestini di fillo con piselli spinaci e ricotta

Ingredienti (per 4 persone)

125 g di pasta fillo
100 g di pisellini
100 g di spinaci già mondati
200 g di ricotta
1 ciuffo di maggiorana
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Lessate i pisellini in acqua bollente e salata, quindi scolateli e teneteli da parte. In una padella scaldate un filo di olio, unite gli spinaci e fateli appassire per una decina di minuti. Levate e fate raffreddare. In una ciotola raccogliete gli spinaci freddi, i pisellini lessati e la ricotta, e amalgamate accuratamente. Regolate di sale e profumate con una macinata di pepe.

2. Stendete 4 fogli di pasta fillo e sovrapponeteli spennellandone ciascuno con un pochino di olio. Ritagliate 12 quadrati e rivestitevi uno stampo per muffin. Farcite con il composto a base di ricotta e richiudete leggermente la pasta, come a formare dei cestini.

3. Infornate a 180 °C e fate cuocere per circa 8 minuti. Trascorso il tempo di cottura, sfornate e lasciate intiepidire, quindi sformate, guarnite con foglioline di maggiorana e servite.

Terrina di fagiolini patate e uova sode con salsa di acciughe

Ingredienti (per 4 persone)

100 g di fagiolini già mondati
5 patate
3 uova
1 ciuffo di prezzemolo
1/2 cipolla rossa
filetti di acciuga sott'olio
sale e pepe

Preparazione

1. Sbucciate e tagliate a cubetti le patate, quindi lessatele in acqua bollente e salata; a parte sbollentate i fagiolini in acqua bollente per circa 5 minuti. Scolateli e teneteli da parte. Rassodate le uova in acqua bollente per 8 minuti a partire dal bollore. Levatele, passatele sotto l'acqua corrente fredda e poi sgusciatele.

2. Una volta cotte le patate, scolatele, raccoglietele in una ciotola e fatele raffreddare. Schiacciatele grossolanamente e conditele con un pizzico di sale e di pepe, e un po' di prezzemolo tritato. Foderate uno stampo da plumcake con un foglio di pellicola trasparente e coprite con uno strato di patate sia il fondo sia i lati.

3. Disponete al centro le uova sode e poi distribuite sopra i fagiolini e la cipolla, tagliata finemente. Coprite il tutto con le patate restanti e battete leggermente per compattare. Trasferite in frigorifero e fate riposare per almeno 2-3 ore. Trascorso il tempo di riposo, sformate la terrina in un piatto da portata, guarnitela con la salsa, qualche acciuga sott'olio, ben scolata, e un po' di prezzemolo, e servite.

Salsa di acciughe

In un mortaio raccogliete 3 acciughe sott'olio, 1 spicchio di aglio, 1 cucchiaino di aceto di vino rosso e 1 pizzico di sale; iniziate a pestare versando a filo l'olio necessario a ottenere una salsa cremosa.

Bucatini all'amatriciana con fave

Ingredienti (per 4 persone)

320 g di bucatini
400 g di fave
150 g di guanciale
150 g di pomodorini
80 g di pecorino grattugiato
1 peperoncino (a piacere)
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Sgranate le fave e lessatele in acqua bollente e leggermente salata per circa 5 minuti. Scolatele e tenetele da parte. Tagliate il guanciale a dadini e fateli soffriggere in una padella con un filo di olio; aggiungete i pomodorini, tagliati a spicchi, e fate saltare per circa 5 minuti su fiamma vivace. A piacere profumate con un pizzico di peperoncino.

2. Nel frattempo lessate la pasta in acqua bollente e leggermente salata; scolatela al dente e aggiungetela in padella con il condimento. Unite le fave e mantecate per qualche minuto, aggiungendo eventualmente un goccio di acqua di cottura della pasta. Impiattate e spolverizzate con il pecorino grattugiato. Profumate con una macinata di pepe e servite.

Ravioli piselli e ricotta al profumo di maggiorana

Ingredienti (per 4 persone)

per la sfoglia
300 g di farina 00; 3 uova; sale

per il ripieno
100 g di ricotta
50 g di parmigiano
80 g di pisellini già lessati
1 ciuffo di maggiorana
sale e pepe

per il condimento
100 g di pisellini
1 ciuffo di maggiorana
burro; sale e pepe

Preparazione

1. Per la sfoglia: fate la classica fontana con la farina, unite al centro le uova e un pizzico di sale, e impastate fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, coprite e fate riposare per almeno mezz'ora.

2. Per il ripieno: in una ciotola raccogliete la ricotta, ben scolata, i pisellini e il parmigiano grattugiato. Profumate con la maggiorana tritata, regolate di sale e di pepe, e amalgamate accuratamente.

3. Trascorso il tempo di riposo, stendete la pasta e ricavate tante sfoglie sottili (di circa 20x10 cm). Distribuite sopra delle noci di ripieno, mettendole a una distanza di circa 5 cm l'una dall'altra, e poi piegate la pasta sopra il ripieno. Chiudete bene e con una rotella dentellata ricavate tanti ravioli.

4. Per il condimento: in una padella fate sciogliere una noce di burro, unite i pisellini e fateli cuocere per una decina di minuti. Regolate di sale e di pepe. Lessate i ravioli in acqua bollente e salata, scolateli al dente e versateli in padella. Fateli saltare per appena 1 minuto, quindi impiattate, profumate con un po' di maggiorana e servite.

Polpettone di fave piselli e ricotta avvolto nello speck

Ingredienti (per 4 persone)

150 g di fave già sgranate
100 g di pisellini
200 g di ricotta
150 g di speck a fette
50 g di parmigiano
3 cipollotti
2 uova
1 ciuffo di prezzemolo
sale

Preparazione

1. Pulite i cipollotti e tritateli finemente. Lessate le fave e i pisellini in acqua bollente e leggermente salata, quindi scolateli e fateli raffreddare. In una ciotola raccogliete la ricotta, ben scolata, le fave, i pisellini, i cipollotti tritati, le uova e il parmigiano grattugiato, e amalgamate accuratamente. Regolate di sale.

2. Foderate uno stampo da plumcake con le fette di speck, facendole sbordare di circa 10 cm. Versate il composto e battete leggermente per compattare, quindi richiudete con le fette di speck, cercando di creare una forma ovale. Infornate a 160 °C e fate cuocere per circa 25-30 minuti.

3. Trascorso il tempo di cottura, sfornate e fate raffreddare. Sformate in un piatto da portata, guarnite con un po' di prezzemolo e servite a temperatura ambiente.

Primavera in padella

Ingredienti (per 4 persone)

1/2 kg di fave
1 mazzo di cipollotti
1 mazzo di asparagi
2 carciofi romaneschi
vino bianco
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Sgranate le fave e lessatele in acqua bollente e salata per circa 5 minuti, quindi scolatele e tenetele da parte. Lavate e mondate gli asparagi, quindi sbollentateli in acqua bollente per appena 2 minuti. Scolateli e teneteli da parte.

2. Mondate i carciofi e tagliateli a spicchi. Tritate i cipollotti e fateli appassire in una padella con un filo di olio; unite i carciofi e fateli soffriggere per circa 5 minuti, quindi bagnate con 1/2 bicchiere di vino bianco e 1/2 di acqua, incoperchiate e lasciate cuocere per una decina di minuti.

3. Aggiungete gli asparagi e le fave, e fate saltare il tutto per altri 10 minuti ancora. Condite con un pizzico di sale e profumate con una macinata di pepe. Completate con un filo di olio a crudo e portate in tavola.

PASTA E RICOTTA

COSA ACCADE QUANDO LA PASTA INCONTRA IL PIÙ CREMOSO E VERSATILE DEI LATTICINI? UN'ESPLOSIONE DI GUSTO MOLTIPLICATA PER SEI. QUANTI SONO I PRIMI PIATTI QUI PROPOSTI: TUTTI GOLOSI E A PROVA DI BUONGUSTAIO

a cura della redazione; ricette e foto di RAFFAELLA CAUCCI

Tagliatelle all'ortica con ricotta salata salsa di pane acciughe e pomodori secchi

(pag. 66)

Fusilloni con ricotta di pecora salsiccia fresca e finocchietto selvatico

(pag. 66)

Tagliatelle all'ortica con ricotta salata salsa di pane acciughe e pomodori secchi

Ingredienti (per 4 persone)

350 g di tagliatelle all'ortica
100 g di ricotta salata
6-7 pomodori secchi
1 cucchiaio di capperi già dissalati
1 spicchio di aglio
2 cucchiai di pangrattato
2 filetti di acciuga sott'olio
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Mettete i pomodori secchi in ammollo in acqua tiepida e lasciateli riposare per almeno una mezz'ora. In una padella capiente fate soffriggere l'aglio con un filo di olio; unite i filetti di acciuga e fateli stemperare mescolando con un cucchiaio di legno.

2. Unite i capperi e i pomodori secchi, ben strizzati e tagliati a listerelle, e poi bagnate con un bicchiere di acqua. Aggiungete il pangrattato e mescolate fino a ottenere una crema.

3. Lessate la pasta in acqua bollente e leggermente salata; scolatela al dente, tenendo da parte l'acqua di cottura della pasta, e trasferitela in padella con il condimento. Bagnate con un mestolo della sua acqua e mantecate su fiamma vivace.

4. Spegnete il fuoco e ultimate con una generosa spolverizzata di ricotta salata, una macinata di pepe e un filo di olio a crudo. Impiattate e servite.

Fusilloni con ricotta di pecora salsiccia fresca e finocchietto selvatico

Ingredienti (per 4 persone)

350 g di fusilloni
200 g di ricotta di pecora
300 g di salsiccia fresca di prosciutto
1 spicchio di aglio
1/2 bicchiere di vino bianco
1 mazzetto di finocchietto selvatico
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. In una padella fate rosolare l'aglio con un filo di olio; unite la salsiccia, privata del budello e leggermente sgranata con un cucchiaio di legno, e fatela rosolare per qualche minuto su fuoco medio. Bagnate con il vino, lasciate sfumare e proseguite la cottura per una decina di minuti.

2. Nel frattempo lessate i fusilloni in acqua bollente e leggermente salata; scolateli al dente, tenendo da parte l'acqua di cottura, e trasferiteli nella padella con la salsiccia. Versate un mestolo di acqua di cottura, profumate con un po' di finocchietto selvatico, tritato, e una macinata di pepe, e mantecate fino a che il fondo non risulterà ristretto e cremoso.

3. Scolate accuratamente la ricotta di pecora e aggiungetene tre quarti in padella. Mescolate accuratamente e infine impiattate. Completate con qualche fiocchetto di ricotta e un filo di olio a crudo. Profumate con una macinata di pepe e un altro po' di finocchietto selvatico, e servite.

Vermicelli al sugo di polpette di ricotta e basilico

Ingredienti (per 4 persone)

350 g di vermicelli
200 g di ricotta di bufala
100 g di ricotta vaccina
600 g di pomodori pelati
1 uovo; 1/2 bicchiere di latte
2 fette di pancarrè
1 ciuffo di basilico
2 spicchi di aglio
pangrattato;
olio extraverginesale e pepe

Preparazione

1. Scolate accuratamente i due tipi di ricotta, raccoglieteli in una ciotola e amalgamateli accuratamente. Spezzettate il pancarrè in una ciotolina, bagnatelo con il latte e lasciatelo in ammollo per almeno una mezz'ora. Quando il latte sarà stato assorbito, aggiungete l'uovo, la ricotta, una macinata di pepe e qualche foglia di basilico, sminuzzata, e mescolate accuratamente.

2. Condite con un pizzico di sale e valutate la consistenza dell'impasto che dovrà essere sodo ma non troppo asciutto (eventualmente correggetelo con un po' di pangrattato). Con il composto ottenuto formate tante polpettine, poco più piccole di un mandarino.

3. Passate le polpettine ottenute nel pangrattato e poi trasferitele su una leccarda, foderata con carta forno. Infornate in forno statico a 200 °C e fate cuocere per circa 20-25 minuti. Levate e tenete da parte.

4. In una casseruola dai bordi alti fate soffriggere l'aglio, schiacciato, con un filo di olio; aggiungete i pomodori pelati e schiacciateli con una forchetta. Salate, incoperchiate e lasciate cuocere a fuoco medio per una decina di minuti.

5. Quando il sugo avrà preso il bollore, abbassate la fiamma, adagiate delicatamente le polpette nel sugo, mettendone una per volta, e fate cuocere per una mezz'ora, mescolando di tanto in tanto.

6. Lessate i vermicelli in acqua bollente e leggermente salata, quindi scolateli al dente e conditeli con il sugo. Impiattate, completate con le polpettine di ricotta, qualche fogliolina di basilico e un filo di olio a crudo, e servite.

Vermicelli al sugo di polpette di ricotta e basilico

Rigatoni alla nduja con ricotta di pecora e zeste di limone

Ingredienti (per 4 persone)

350 g di rigatoni; 200 g di nduja; 200 g di ricotta di pecora; 1 limone
1 spicchio di aglio; 1 rametto di rosmarino; olio extravergine di oliva; sale

Preparazione

1. Lessate i rigatoni in acqua bollente e leggermente salata. Sfogliate il rosmarino e tritatelo finemente. Nel frattempo in una padella capiente fate rosolare l'aglio con un filo di olio e un po' di rosmarino tritato; eliminate l'aglio, aggiungete la metà della nduja e fatela sciogliere su fiamma dolce, mescolando con un cucchiaio di legno.

2. Trascorso il tempo di cottura, scolate la pasta al dente, tenendo da parte l'acqua di cottura, e versatela in padella con la nduja. Bagnate con un mestolo della loro acqua e mantecate fino a ottenere un fondo di cottura cremoso e ben ristretto.

3. Scolate accuratamente la ricotta e raccoglietela in una ciotola, quindi profumate con la scorza grattugiata del limone e mescolate per bene. Impiattate i rigatoni e completate con qualche fiocchetto di nduja fresca e un po' di ricotta al limone. Profumate con qualche ago di rosmarino e servite.

Farfalle alla ricotta salmone e pistacchi

Ingredienti (per 4 persone)

350 g di farfalle; 200 g di ricotta vaccina
1 cipollotto; 200 g di salmone affumicato
30 g di pistacchi già sgusciati
olio extravergine di oliva; sale

per la guarnizione
pistacchi già sgusciati

Preparazione

1. Pulite il cipollotto e affettatelo sottilmente. Fatelo soffriggere in una padella con un filo di olio, unite la metà del salmone, tritato al coltello, e lasciate insaporire per qualche minuto.

2. Lessate le farfalle in acqua bollente e leggermente salata; scolatele al dente, tenendo da parte l'acqua di cottura, e trasferitele nella padella con il condimento. Bagnate con un mestolo dell'acqua di cottura e mantecate per 1 minuto. Tritate grossolanamente i pistacchi e aggiungeteli ai fusilli. Mescolate e spegnete.

3. Unite la ricotta e il salmone rimanente, tagliato a listerelle, e amalgamate. Impiattate, cospargete con altri pistacchi tritati, completate con un filo di olio a crudo e servite.

Paccheri alla ricotta di bufala con pesto di limone mandorle e basilico

Ingredienti (per 4 persone)

16 paccheri; 200 g di ricotta di bufala; 1 limone
30 g di mandorle già pelate; 1 ciuffo abbondante di basilico
1/2 spicchio di aglio; mandorle a lamelle
olio extravergine di oliva; sale e pepe

Preparazione

1. Sciacquate accuratamente il limone e, aiutandovi con un rigalimoni, prelevate la scorza esterna e rimuovete completamente i residui bianchi amarognoli. Trasferite la scorza di limone in un mixer da cucina, unite il basilico, l'aglio, un pizzico di sale, le mandorle pelate e 3 cucchiai di olio; frullate fino a ottenere un pesto leggermente grossolano.

2. Lessate i paccheri in acqua bollente e leggermente salata, quindi scolateli al dente. In una ciotola raccogliete la ricotta, conditela con un pizzico di sale, un filo di olio e una macinata di pepe. Mescolate accuratamente e, aiutandovi con un cucchiaino, farcite i paccheri.

3. Cospargete i paccheri con le mandorle a lamelle e profumate con qualche fogliolina di basilico. Ultimate con una macinata di pepe e un filo di olio a crudo, e servite.

Risotti di PRIMAVERA

DALLA TOSTATURA FINO ALLA MANTECAZIONE, IL RISOTTO È UNA DI QUELLE PREPARAZIONI CHE NASCONDE QUALCHE PICCOLA DIFFICOLTÀ. PER SUPERARLE EGREGIAMENTE, AFFIDATEVI ALLO CHEF FABIO CAMPOLI CHE REALIZZA QUATTRO RICETTE COLORATISSIME, GOLOSE E SOPRATTUTTO IMPECCABILI

a cura della redazione; ricette di FABIO CAMPOLI - foto di BARBARA SANTORO

✱ UN DELIZIOSO CONCENTRATO DI NOTE ERBACEE SPOSA IL GUSTO DECISO DEL PECORINO E TUTTO IL BENESSERE DEI SEMI DI CANAPA DECORTICATI, IN UN RISOTTO CHE SI TRASFORMA IN PIACERE IRRINUNCIABILE PER VEGETARIANI E NON SOLO.

Risotto dei Green

Ingredienti (per 4 persone)

240 g di riso arborio; 1/2 cipolla bianca; 300 g di spinaci già mondati 300 g di bietole già mondate; 20 g di burro; 40 g di pecorino romano grattugiato; semi di canapa decorticati; chiodi di garofano; sale

Preparazione

1. Steccate la cipolla con i chiodi di garofano. Mettetela in una casseruola e fatela tostare senza l'aggiunta di grassi. Quando risulterà bionda, unite gli spinaci e le bietole, spezzettate, 1 l di acqua e un pizzico di sale, e lasciate cuocere il tutto per 20 minuti.

2. Trascorso il tempo di cottura, spegnete il fuoco, togliete la cipolla dal brodo di verdure e frullate il tutto con un mixer a immersione. Rimettete sul fuoco e portate a bollore, quindi versate il riso e lasciate cuocere a fuoco dolce, senza mai girare.

3. A fine cottura, levate dal fuoco e mantecate con il burro, ghiacciato e fatto a cubetti, il pecorino grattugiato e 2 cucchiai di semi di canapa. Impiattate, guarnite con qualche altro seme e servite.

SPEZIE, LEGUMI E VEGETALI RICCHI DI CAROTENOIDI: TUTTO IL BUONO DEL "GIALLO" SI RIASSUME IN QUESTO COLORATO RISOTTO DAL PROFUMO ORIENTALE E DAL GUSTO SALUTARE. *

Risotto Girasole

Ingredienti (per 4 persone)

220 g di riso vialone nano
2 peperoni gialli
80 g di mais precotto
1/2 cipolla bianca
1 l di brodo vegetale di carote
1 cucchiaio raso di curcuma
2 bustine di zafferano
1 foglia di alloro
1 limone
20 g di burro
vino bianco
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. Tritate la cipolla e fatela appassire in una casseruola con 10 g di burro, 50 ml di vino bianco e l'alloro finché non diventa quasi trasparente. Una volta appassita, levate e tenete da parte. In una casseruola fate fondere il burro restante. Unite il riso e fatelo tostare per bene, mescolando in continuazione, finché i chicchi non risulteranno traslucidi e lucenti.

2. Fate sciogliere la curcuma e lo zafferano in mezzo bicchiere di brodo caldo. Versate il liquido nella casseruola con il riso, unite la cipolla e fate cuocere il tutto a fiamma bassissima, aggiungendo il brodo caldo man mano che viene assorbito.

3. Nel frattempo lavate e asciugate i peperoni, quindi tagliateli a metà, eliminate semi e coste bianche interne e fateli a cubetti. Raccoglieteli in una ciotola, conditeli con un pizzico di sale e un filo di olio, e mescolate per bene. Trasferiteli in padella e fateli saltare su fiamma vivace per una decina di minuti.

4. In una ciotola preparate un'emulsione con il succo di limone e l'olio. Quando il risotto sarà quasi cotto, aggiungete il mais e i peperoni caldi. Una volta pronto, levate dal fuoco e mantecate con 3 cucchiai di emulsione ben fredda. Impiattate e servite immediatamente.

Risotto dei Bianchi

Ingredienti (per 4 persone)

240 g di riso superfino
50 ml di vino greco di Tufo
1/2 l di brodo vegetale di finocchi e porri
30 g di burro
pepe rosa in grani

per la fonduta di formaggio

150 g di piave
150 ml di vino greco di Tufo
1/2 cucchiaio raso di fieno greco

Preparazione

1. Per la fonduta di formaggio: in una ciotola raccogliete il vino, il formaggio grattugiato e il fieno greco, mescolate e trasferite il tutto in frigorifero per almeno mezz'ora. Trascorso il tempo di riposo, fate sciogliere a bagnomaria fino a ottenere una crema omogenea. Levate e tenete da parte.

2. In una casseruola fate fondere 10 g di burro, unite il riso, mescolate e fate tostare per bene finché i chicchi non risulteranno traslucidi e lucenti. Bagnate con il vino, lasciate evaporare e fate cuocere, mescolando e aggiungendo il brodo caldo man mano che viene assorbito.

3. A metà cottura, aggiungete la fonduta di formaggio al risotto. Una volta cotto, levate dal fuoco e mantecate con il burro restante, ghiacciato e fatto a cubetti. Coprite e fate riposare per 5 minuti, quindi impiattate, guarnite con i grani di pepe e servite.

✱ *FONDUTA DI LATTE E FORMAGGIO PIAVE, VINO BIANCO E FIENO GRECO PER UN RISOTTO DAL COLORE CANDIDO E DAL GUSTO ELEGANTE E RICERCATO.*

Risotto dei Rosa

(pag. 76)

VINO ROSATO AL KARKADÈ E BARBABIETOLA: INGREDIENTI RICCHI DI ANTIOSSIDANTI NATURALI, IDEALI PER RENDERE UN RISOTTO SPECIALE ALLA VISTA E AL PALATO.

TRA PARENTESI
Il parmigiano e la panna fresca, inusuali in un risotto, sono utili in questa ricetta per ammorbidire il gusto, riducendone la nota terrosa.

Risotto dei Rosa

Ingredienti (per 4 persone)

280 g di riso carnaroli; 200 ml di vino rosato
1 bustina di infuso al karkadè; 200 g di rapa rossa già lessata
60 g di parmigiano grattugiato; 2 cucchiai di panna fresca
1 mela verde; 1,5 l di brodo vegetale; 50 g di burro; sale

1

PREPARATE L'INFUSO DI VINO AL KARKADÈ

Versate il vino rosato in una pentola, mettete sul fuoco e fate scaldare. Una volta caldo, spegnete il fuoco, aggiungete 1 bustina di infuso al karkadè e lasciate in infusione per almeno 1 ora. Trascorso il tempo di riposo, filtrate il vino e tenete da parte.

2

TOSTATE IL RISO E BAGNATE CON IL VINO

In una casseruola fate tostare il riso con 10 g di burro finché i chicchi non saranno diventati traslucidi e lucenti. Bagnate con 1/2 bicchiere di vino al karkadè e lasciate evaporare, quindi proseguite la cottura del risotto, mescolando e aggiungendo il brodo bollente man mano che viene assorbito.

FRULLATE LA RAPA ROSSA

Con un mixer a immersione frullate la rapa rossa, lessata e fatta e dadini, fino a ottenere una purea omogenea.

4

MANTECATE E SERVITE

A metà cottura, aggiungete la purea ottenuta al risotto e portate a cottura, alternando il vino al karkadè e il brodo bollente. Appena il risotto sarà pronto, levate dal fuoco e mantecate con la panna, il burro rimanente, ghiacciato e fatto a cubetti, e il parmigiano grattugiato. Aggiustate eventualmente di sale. Impiattate, cospargete con filetti di mela verde e servite.

Trito e RITRITO

SE PENSATE CHE "POLPETTE E POLPETTINE" SIANO UN ARGOMENTO ORMAI TRITO E RITRITO, BEH, NON AVETE ANCORA VISTO LE RICETTE DI MASSIMO PICCHERI. ORIGINALI E STUZZICANTI, VENGONO REALIZZATE CON MACINATI DI CARNE BIANCA E ROSSA – ARRICCHITI DA FORMAGGI FILANTI, VERDURE ED ERBE AROMATICHE –, E POI MODELLATI IN FORME DIVERSE (A SPIRALE, CROCCHETTA, CANNOLO…). TUTTE AD ALTISSIMO TASSO DI GOLOSITÀ…

di **EMANUELA BIANCONI**; ricette di **MASSIMO PICCHERI** (Le Officine del Gusto, Roma)
foto e styling di **ELISA ANDREINI**

Polpette di carni miste con dadolata di pere taleggio e croccante di taralli

Ingredienti (per 4 persone)

200 g di macinato di manzo
100 g di macinato di maiale
100 g di macinato di vitella
100 g di macinato di tacchino
100 g di macinato di pollo
150 g di taralli
1 pera matura
100 g di taleggio
miele di zagara
vino bianco
olio extravergine di oliva
sale e pepe di Szechuan

Preparazione

1. In una ciotola raccogliete i macinati di carne, conditeli con un pizzico di sale, un filo di olio e una macinata di pepe, e amalgamate fino a ottenere un composto omogeneo. Mettete in frigorifero e lasciate riposare per circa 20 minuti.

2. Sbucciate la pera, eliminate il torsolo e tagliatela a dadini. Tagliate anche il taleggio a dadini piccoli. Unite i dadini di pera e taleggio all'impasto di carne, e amalgamate ancora. Formate tante polpettine da circa 80 g l'una.

3. Con un pennello spalmate un po' di miele sulle polpettine e cospargete con i taralli, tritati grossolanamente. In una padella scaldate un filo di olio, disponete le polpettine e fatele rosolare da tutti i lati.

4. Quando saranno ben dorate, trasferitele in forno a 180 °C, bagnatele con un goccio di vino e proseguite la cottura per una decina di minuti. Trascorso il tempo di cottura, levate, impiattate e servite.

SCUOLA DI CUCINA

Spirale di manzo con ortica e alici di Anzio in crosta di sesamo

Ingredienti (per 4 persone)

600 g di macinato di manzo; 100 g di mortadella; 2 uova; 1 patata già lessata; 1 mazzetto di ortica; 8-10 alici sott'olio di Anzio; semi di sesamo tostati; olio extravergine di oliva; sale

1

AMALGAMATE ORTICA E ALICI

Lavate l'ortica e tagliatela finemente; scolate le alici dall'olio di conservazione e tritatele finemente al coltello. Unitele al trito di ortica e amalgamate.

2

PREPARATE IL COMPOSTO E STENDETELO

Tritate finemente la mortadella. In una ciotola raccogliete il macinato, la mortadella, le uova, la patata, schiacciata, e un pizzico di sale, e amalgamate fino a ottenere un composto omogeneo. Versatelo su un foglio di carta forno e stendetelo a 1 cm di spessore.

3

FARCITE E AVVOLGETE

Spalmate il composto ottenuto sulla carne macinata, lasciando 2 cm di distanza dai bordi. Aiutandovi con la carta forno, formate un rotolo di carne, quindi spennellate la superficie con un filo di olio e poi cospargete con i semi di sesamo, facendoli aderire su tutti i lati.

4

CUOCETE E SERVITE

Avvolgete il rotolo con la carta alluminio e fatelo riposare in frigorifero per circa mezz'ora. Trascorso il tempo di riposo, trasferite in una teglia con tutta la carta stagnola, e infornate a 180 °C per circa 40 minuti. Levate e lasciate intiepidire, quindi tagliate a fette spesse circa 1 cm e poi eliminate la stagnola. Impiattate e servite.

SCUOLA DI CUCINA

Cannoli ai due macinati con ricotta di pecora e granella di pistacchi

Ingredienti (per 4 persone)

600 g di macinato di manzo
200 g di macinato di maiale
2 uova
300 g di ricotta di pecora
1 arancia
pangrattato
granella di pistacchi
olio extravergine di oliva
sale

1

FORMATE I DISCHI CON METÀ COMPOSTO

In una ciotola raccogliete i due macinati, le uova e un pizzico di sale, e amalgamate energicamente fino a ottenere un composto omogeneo. Dividetelo in due parti uguali e con una metà, aiutandovi con un coppapasta, formate 4 dischi grandi.

2

AMALGAMATE LA RICOTTA ALL'ALTRA METÀ

In una terrina raccogliete la metà di macinato restante, unite la ricotta e la scorza di arancia grattugiata, e amalgamate.

3

FARCITE E FORMATE I CANNOLI

Con il composto ottenuto realizzate una striscia al centro di ciascun disco, quindi chiudete le estremità, facendole aderire tra di loro e creando una sorta di cannolo.

4

PASSATELI NEL PANGRATTATO E CUOCETELI

Passate i cannoli nel pangrattato e poi guarnite le estremità con la granella di pistacchi. In una padella scaldate un filo di olio, disponete i cannoli e fateli rosolare da tutti i lati; incoperchiate e proseguite la cottura per altri 10-15 minuti. Impiattate, servendo un cannolo per ciascun commensale, e servite.

Sandwich di hamburger alla provola affumicata con crema di patate alla pancetta

Ingredienti (per 4 persone)

800 g di macinato di manzo
100 g di provola affumicata
1 uovo
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Crema di patate alla pancetta

Lessate 4 patate in acqua bollente e salata, quindi scolatele, sbucciatele e schiacciatele con uno schiacciapatate. Tagliate 200 g di pancetta di suino nero dei Nebrodi a julienne. Scaldate una padella antiaderente, mettete la pancetta e fatela dorare su fiamma vivace. In una ciotola raccogliete le patate e la pancetta; salate, pepate, profumate con un pizzico di noce moscata e un po' di prezzemolo tritato. Condite con un filo di olio e mescolate accuratamente fino a ottenere una crema omogenea.

Preparazione

1. Tagliate la provola a cubetti. In una ciotola raccogliete il macinato, l'uovo, un pizzico di sale, un filo di olio e una macinata di pepe; amalgamate accuratamente fino a ottenere un composto omogeneo. Formate 8 palline da circa 100 g l'una e, aiutandovi con un coppapasta, realizzate altrettanti dischetti.

2. In una padella scaldate un filo di olio, disponete gli hamburger e fateli cuocere su fiamma vivace 2 minuti per lato. Sistemate 4 hamburger in una teglia, foderata con carta forno; aiutandovi con il coppapasta, fate uno strato di crema di patate spesso circa 2 cm. Chiudete con gli altri hamburger e mettete sopra una fetta di provola.

3. Infornate gli hamburger a 200 °C e fate cuocere per circa 3 minuti. Quando la superficie sarà ben dorata, levate, impiattate e servite.

Crocchette ai cinque macinati e quattro formaggi

Ingredienti (per 4 persone)

200 g di macinato di manzo
100 g di macinato di maiale
100 g di macinato di vitella
100 g di macinato di pollo
100 g di macinato di tacchino
50 g di gorgonzola dolce
50 g di fontina
50 g di parmigiano
50 g di mozzarella
2 uova
1 patata già lessata
olio extravergine di oliva
farina di mais; sale e pepe

Preparazione

1. In una ciotola raccogliete tutti i macinati, le uova, la patata, sbucciata e schiacciata, e un pizzico di sale e di pepe. Unite il gorgonzola e la fontina, tagliati a dadini, e il parmigiano grattugiato, e amalgamate ancora fino a ottenere un composto omogeneo.

2. Tagliate la mozzarella a dadini leggermente più grandi di quelli dei formaggi; raccoglieteli in un colapasta e lasciateli colare. Formate tanti dischetti, mettete al centro 2-3 pezzetti di mozzarella e poi chiudeteli, compattando bene e formando tanti cilindri.

3. Passate i cilindri nella farina di mais, facendola aderire bene da tutti i lati. In una padella scaldate un filo di olio, disponete le crocchette e fatele cuocere per 10 minuti su fiamma vivace. Quando saranno ben dorate, levatele, impiattate e servite.

Polpettine di pollo e tacchino aromatizzate al tè verde limone e zenzero in fiocchi di patate

Ingredienti (per 4 persone)

350 g di macinato di pollo
350 g di macinato di tacchino
2 bustine di tè verde
2 limoni
1 radice di zenzero
2 uova
fiocchi di patate
pangrattato
olio extravergine di oliva
sale e pepe bianco di Sarawak

Preparazione

1. In una ciotola raccogliete i due macinati e le uova, quindi aggiungete lo zenzero, pelato e tritato finemente, il succo di 1 limone e 1 bustina di tè. Salate, pepate e impastate energicamente fino a ottenere un composto omogeneo. Formate tante polpettine da 50 g l'una.

2. Preparate la panatura delle polpettine: miscelate i fiocchi di patate con il pangrattato e la scorza grattugiata del limone e la bustina di tè restanti. Passate le polpettine nella panatura ottenuta e trasferitele in una teglia, foderata con carta forno.

3. Condite le polpettine con un filo di olio e infornate a 180 °C per una ventina di minuti. Trascorso il tempo di cottura, levate, impiattate, mettendo 4 polpettine per ciascun commensale, infilzatele con gli stecchini e servite.

MEDIA
Al.ma
ANTONINO ESPOSITO
FANTASIE DI PIZZA
IN LIBRERIA
SCOPRI L'OFFERTA SU www.bottegaitaliana.it

SPRING ROLLS

UN MODO GOLOSO (ANZI QUATTRO) PER PREPARARE LA CLASSICA FETTINA DI CARNE? FARCITELA CON INGREDIENTI SAPIDI E/O FONDENTI, ARROTOLATELA A INVOLTINO E CUOCETELA VELOCEMENTE IN PADELLA. FACILE A DIRSI? CERTO! MA ANCHE A FARSI!

di **EMANUELA BIANCONI**; ricette di **MASSIMO PICCHERI** (Le Officine del Gusto, Roma) - foto di **STEFANIA ZECCA**

Involtini di petto di pollo con provola affumicata speck e zucchine (pag. 90)

Involtini di maiale cacio e pepe con crema di fave

(pag. 90)

Involtini di petto di pollo con provola affumicata speck e zucchine

Ingredienti (per 4 persone)

2 petti di pollo interi
2 zucchine
4 fette di provola affumicata
4 fette di speck
peperoncino (fili d'angelo del Messico)
brodo vegetale
olio extravergine di oliva
sale rosa dell'Himalaya

Preparazione

1. Prendete i petti di pollo, eliminate l'ossicino centrale e poi divideteli a metà: al termine, dovrete ottenere 4 pezzi. Praticate 2 tagli su ciascun pezzo, aprendolo a portafoglio e ottenendo così 3 lembi. Farciteli con una fetta di provola affumicata e una fetta di speck, insaporite con un pizzico di peperoncino e arrotolateli fino a formare 4 involtini.

2. Lavate e spuntate le zucchine, tagliatele a fettine sottilissime; man mano che le realizzate, raccoglietele in una ciotola con acqua e ghiaccio. Avvolgete gli involtini con le fettine di zucchina, ben scolate, e poi fissatele con spago da cucina.

3. In una padella scaldate un filo di olio e disponete gli involtini, quindi incoperchiate e fate cuocere per circa 15 minuti a fuoco dolce, bagnando a metà cottura con un bicchiere di brodo vegetale. Regolate di sale. Levate e lasciate intiepidire gli involtini, quindi eliminate lo spago, tagliateli a rondelle e servite.

Involtini di maiale cacio e pepe con crema di fave

Ingredienti (per 4 persone)

8 fette di lonza di maiale
16 fettine di guanciale di cinta senese
200 g di pecorino romano
vino bianco
olio extravergine di oliva
sale e pepe di Sarawak

Preparazione

1. Stendete le fette di lonza di maiale e battetele delicatamente con un batticarne per renderle il più sottili possibili. Farcite ciascuna fettina di carne con 2 fettine di guanciale e 1 cubetto di pecorino da circa 25 g; profumate con una macinata di pepe, arrotolate e chiudete ogni involtino con 2 stecchini di legno.

2. In una padella scaldate un filo di olio, disponete gli involtini e fateli rosolare su tutti i lati. Sfumate con un goccio di vino, incoperchiate e proseguite la cottura per una decina di minuti. Regolate infine di sale. Distribuite gli involtini nei piatti da portata e servite con la crema di fave messa in una ciotolina a parte.

Crema di fave

Tritate 1/2 cipolla e fatela appassire in padella con un filo di olio; unite 300 g di fave e fatele insaporire per appena 2 minuti, quindi sfumate con 1/2 bicchiere di vino bianco e portate a cottura. Unite un goccio di crema di latte, un pizzico di sale e un filo di olio, e frullate fino a ottenere una crema omogenea.

Involtini di chianina con fontina prosciutto e croccante di pane

Ingredienti (per 4 persone)

4 fettine grandi di noce di chianina
8 fette di prosciutto cotto
8 fette di fontina
4 uova
1 bicchiere di latte
fettine di pane raffermo
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. Stendete le fettine di carne e farcitene ciascuna con 2 fette di prosciutto e 2 fette di fontina; arrotolatele dal lato lungo fino a ottenere 4 involtini. In una ciotola sbattete le uova con un pizzico di sale e il latte; immergete gli involtini e fateli riposare in frigorifero per almeno 2 ore.

2. Tagliate a dadini il pane raffermo e raccoglieteli nel bicchiere del mixer, quindi frullate fino a ottenere un pangrattato piuttosto grossolano. Trascorso il tempo di riposo, scolate gli involtini dall'uovo e passateli nel panatura, premendo bene per farla aderire.

3. Tagliate a metà ciascun involtino e infilzateli con gli stecchini di legno lunghi: dovrete ottenere 4 spiedini con 2 spirali ognuno. In una padella fate scaldare un filo di olio, disponete gli spiedini e fateli rosolare su entrambi i lati per qualche minuto, quindi incoperchiate, abbassate la fiamma e proseguite la cottura per una decina di minuti. Levate, distribuite nei piatti da portata e servite ben caldi.

Involtini di chianina con fontina prosciutto e croccante di pane

Involtini di manzo in umido con sughetto del piennolo

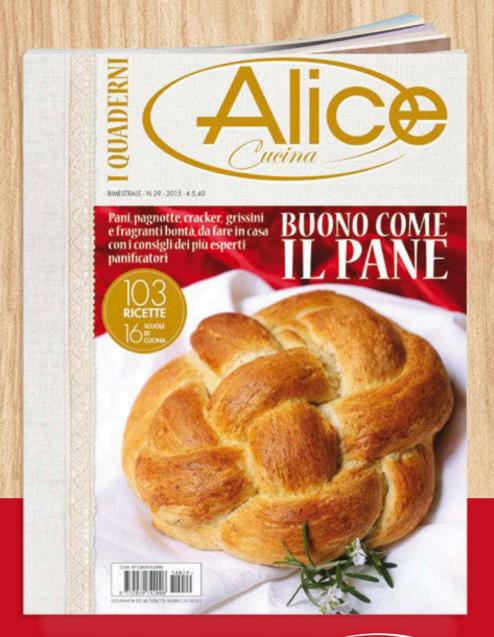
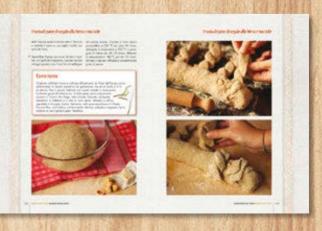
Ingredienti (per 4 persone)

8 fettine di fesa di manzo
16 fette di mortadella
500 ml di passata di pomodoro del piennolo del Vesuvio
2 carote
1 spicchio di aglio
1 cipolla
2 coste di sedano
1 bicchiere di vino bianco
olio extravergine di oliva
sale dolce di Cervia

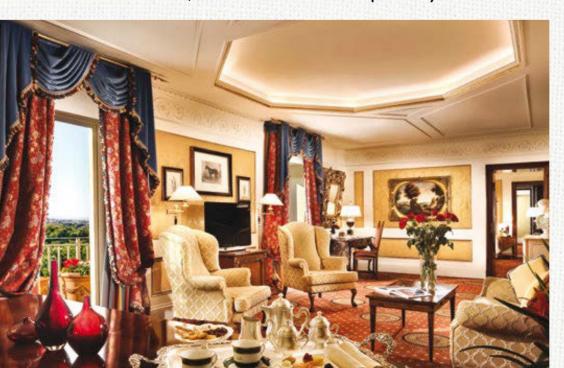
Preparazione

1. Mondate le carote e le coste di sedano, e tritatele finemente. Stendete le fettine di fesa di manzo e farcitene ciascuna con 2 fette di mortadella e un po' del trito di carote e sedano. Arrotolate le fettine e chiudetele con gli stecchini di legno.

2. In una casseruola fate rosolare l'aglio e la cipolla, tritata finemente, con un filo di olio; disponete gli involtini e fateli rosolare da tutti i lati. Bagnate con il vino e lasciate sfumare, quindi aggiungete la passata di pomodoro, salate, incoperchiate e fate cuocere per 4 ore a fuoco bassissimo.

3. Trascorso il tempo di cottura, spegnete e distribuite gli involtini con abbondante sughetto nei piatti da portata. Portate in tavola e servite.

CHE SPLENDID!

Incastonato tra Villa Borghese e la Via Veneto della Dolce Vita, l'Hotel Splendide Royal ospita sul suo roof-garden, uno dei più spettacolari della città, anche il prestigioso ristorante Mirabelle, affacciato, appunto, sullo storico parco cittadino. Il fascino dell'antico palazzo ottocentesco si manifesta in un lusso barocco, ricco di dettagli preziosi (come i lampadari in vetro di Murano – gli stessi utilizzati da Luchino Visconti nel film "Il Gattopardo" – e i sontuosi decori delle 69 camere, 30 Superior, 22 Deluxe, 7 Junior Suite e 10 Suite), sapientemente integrato da un comfort di concezione attuale. Tutto senza rinunciare ai supporti tecnologici necessari a un servizio contemporaneo, per relax, lavoro, meeting, congressi e quant'altro. Aperitivi e cene sono serviti al Mirabelle, la "terrazza gourmet" al 7° piano, con distintiva offerta dello chef Stefano Marzetti, di cui trovate qui un "assaggio" di menu e di ricetta esclusiva: una cucina di tradizione rivisitata con originalità, fondata sull'ottima scelta della materia prima e sulla stagionalità degli ingredienti.

Hotel Splendide Royal
Via di Porta Pinciana 14, Roma - tel. 06 421689 - www.splendideroyal.com

MENU

ANTIPASTO

Cannoli croccanti di farina di mais con ricotta di pecora rape rosse asparagi e rosso d'uovo al tartufo nero

PRIMO

Caramelle di pasta fresca con vignarola di campo e fonduta di pecorino romano

DOLCE

Clafoutis di rabarbaro con fragole al pepe rosa

SECONDO

Lingotto di maialino da latte con quinoa di verdure gelatina di birra chips di yuca e bbq di peperoncini locoto

Stefano Marzetti, romano di 38 anni, inizia giovanissimo a studiare e lavorare, a cominciare dal famoso "Forte Village", nella provincia di Cagliari, dove fa diverse stagioni. Terminati gli studi, prosegue il suo percorso formativo in alcuni dei migliori ristoranti e alberghi della Capitale: da "La Pergola" del "Cavalieri Hilton", a "il Convivio". Nel 1999 è secondo chef presso il relais "Villa Arceno" e il relais et châteaux "Borgo San Felice" (1 stella michelin), entrambi in provincia di Siena. Tornato a Roma, inizia a lavorare nel ristorante "Antico Arco", dove poi assumerà la carica di chef executive. Sempre curioso e desideroso di apprendere, frequenta numerosi corsi di specializzazione. Nel 2007 inizia la sua avventura al "Mirabelle", diretto da Bruno Borghesi, a fianco dello chef Giuseppe Sestito. Una fruttuosa collaborazione, durata ben cinque anni, che si conclude con il passaggio di testimone nel 2013.

Ingredienti (per 6 persone)

2,5 kg di maialino da latte; 150 g di quinoa; 100 g di manioca; 20 g di peperoncini locoto 100 g di pomodori ramati; 100 g di peperoni rossi; 100 g di cipolla rossa 50 cl di aceto rosso; 25 g di zucchero di canna; 250 cl di birra rossa; 3 g di agar agar 50 g di zenzero fresco; 15 g di miele; 100 g di scalogno; 100 g di sedano; 100 g di carote 2 spicchi di aglio; 2 bustine di zafferano; scorza di agrumi; alloro; burro; 1 mazzetto di finocchietto selvatico; senape; olio extravergine di oliva; olio di semi; sale e pepe

Preparazione

• Sciacquate accuratamente la quinoa sotto l'acqua corrente fredda. Preparate un fondo di aglio, carote, sedano e scalogno, e fatelo appassire in una casseruola con un filo di olio; aggiungete le verdure a cubetti, e poi la quinoa. Versate l'acqua calda e lo zafferano, e fate cuocere per circa 15-20 minuti. Regolate di sale e di pepe, e profumate con il finocchietto selvatico tritato.

• Condite il maialino con un filo di olio e un pizzico di sale e di pepe; versate un po' di birra, aromatizzate con la scorza di agrumi grattugiata, e fate marinare per un paio di ore. Cuocete il maialino sottovuoto a vapore per 12 ore alla temperatura di 70 °C. A cottura ultimata, spolpatelo. In un pentolino fate restringere il liquido di cottura con un fondo di scalogno e alloro.

• Pelate la manioca e tagliatela a rondelle; scaldate l'olio di semi e friggetevi le rondelle di manioca. Quando saranno ben dorate, scolatele e fatele asciugare su carta assorbente. Per la salsa bbq: tritate finemente la cipolla rossa e l'aglio; fateli rosolare in una casseruola con il burro. Sfumate con l'aceto rosso, unite i pomodori, i peperoncini, lo zucchero e una punta di senape. Fate cuocere per una ventina di minuti, quindi frullate e passate a un colino.

• Fate ridurre la birra restante sul fuoco con il miele e lo zenzero, pulito e tagliato a pezzetti, per circa 15 minuti; aggiungete l'agar agar, mescolate e lasciate raffreddare. Tagliate infine a cubetti. Distribuite la quinoa nei piatti da portata e mettete sopra il maialino sfilacciato, il fondo di cottura e le chips di manioca. Guarnite con la salsa e la gelatina di birra, e servite.

IL PARMIGIANINO

PREPARAZIONE TIPICA DELLA CUCINA DELL'ITALIA MERIDIONALE, LA PARMIGIANA VIENE DECLINATA IN QUATTRO VERSIONI DIVERSE DA MASSIMO MALANTRUCCO. TUTTE RIGOROSAMENTE DI STAGIONE E UNA PIÙ GOLOSA DELL'ALTRA

a cura della redazione; ricette di **MASSIMO MALANTRUCCO**
foto di **ALESSANDRO ROMITI** e **FRANCESCO DE SABA** (step)

Finocchi alla parmigiana
(pag. 104)

Parmigiana di primavera
(pag. 104)

Parmigiana di pomodori verdi

(pag. 104)

Cavolfiore alla parmigiana
(pag. 105)

Finocchi alla parmigiana

Ingredienti (per 4 persone)

2 finocchi
80 g di burro
200 g di parmigiano
sale

1. Mondate i finocchi eliminando i gambi verdi e la costa più esterna e coriacea. Tagliateli a spicchi e successivamente a dadolata. Sciacquate bene sotto l'acqua corrente fredda per eliminare qualsiasi residuo di terriccio.

2. In un tegame di coccio fate sciogliere il burro; aggiungete i finocchi, salate e bagnate con mezzo bicchiere di acqua. Coprite con un coperchio e lasciate cuocere per circa mezz'ora su fuoco basso.

3. Trascorso il tempo di cottura, levate dal fuoco, cospargete con la metà del parmigiano e mescolate. Livellate il tutto e spolverizzate con il parmigiano restante. Trasferite il tegame sotto il grill del forno e fate gratinare per una decina di minuti, o comunque fino a quando si sarà formata una crosticina dorata in superficie.

4. A cottura ultimata, levate e lasciate intiepidire per qualche minuto, quindi portate in tavola e servite.

Parmigiana di primavera

Ingredienti (per 4-6 persone)

1 kg di patate
450 g di piselli
300 g di asparagi
400 ml di latte
200 g di fiordilatte
50 g di parmigiano
80 g di burro; sale

vi serve inoltre
burro

1. Sbucciate le patate e sciacquatele accuratamente, quindi tagliatele a fette spesse circa 1/2 cm. Imburrate una pirofila e disponete uno strato di patate sul fondo: le patate vanno messe leggermente sovrapposte le une alle altre.

2. Lavate gli asparagi e privateli del gambo più duro e legnoso. Allineateli su un tagliere e tagliate le punte a una lunghezza di circa 6 cm. Tagliate i gambi restanti a pezzetti più piccoli.

3. In una casseruola raccogliete il latte e i piselli, salate, mettete sul fuoco e portate a bollore; una volta arrivato al bollore, togliete dal fuoco e aggiungete i gambi degli asparagi a pezzetti. Frullate tutto con un mixer a immersione fino a ottenere una crema omogenea.

4. Tagliate a fette il fiordilatte e disponetele sopra le patate. Coprite il tutto con la crema di asparagi e piselli calda, e infornate a 200 °C per circa 35 minuti. Nel frattempo lessate le punte degli asparagi per pochi minuti in acqua leggermente salata, quindi scolatele delicatamente e tenetele da parte.

5. Trascorso il tempo di cottura della parmigiana, levate e guarnite con le punte degli asparagi. Cospargete con il parmigiano grattugiato e irrorate con il burro fuso spumeggiante. Trasferite la pirofila sotto il grill del forno e fate gratinare per una decina di minuti, o comunque fino a quando si sarà formata una crosticina dorata in superficie.

6. A cottura ultimata, levate e lasciate intiepidire per qualche minuto, quindi portate in tavola e servite.

TRA PARENTESI
Potete servire questa parmigiana anche senza il passaggio sotto il grill del forno.

Parmigiana di pomodori verdi

Ingredienti (per 4-6 persone)

800 g di pomodori verdi
2 porri
100 g di pecorino siciliano
200 g di provola
80 g di pangrattato
1 cucchiaio di origano siciliano
olio extravergine di oliva
sale

1. Lavate i pomodori e tagliateli a fette di 1 cm. Mondate i porri, sciacquateli sotto l'acqua corrente fredda e tagliate la parte bianca a metà. Mettete il pangrattato su un tagliere e conditelo con abbondante sale e l'origano; miscelate e passate i pomodori nella panatura ottenuta.

2. Scaldate una piastra antiaderente, disponete i pomodori e grigliateli per qualche minuto su entrambi i lati. Levateli e teneteli da parte. Condite i porri con un filo di olio, mettete anche questi sulla piastra e grigliateli. Una volta cotti, levateli e tritateli grossolanamente.

3. Con un filo di olio ungete il fondo di un tegame in ceramica. Disponete uno strato di pomodori e poi uno di porri. Tagliate la provola a fettine e adagiatele sopra i porri. Co-

spargete con la metà del pecorino grattugiato e irrorate con un filo di olio.

4. Realizzate un secondo strato di pomodori e porri (tenete qualche porro da parte per la guarnizione finale), e spolverizzate con il pecorino restante. Ultimate con la provola rimanente e i porri tenuti da parte. Infornate a 200 °C per circa 30 minuti, o comunque fino a quando si sarà formata una crosticina dorata in superficie.

5. Trascorso il tempo di cottura, sfornate e lasciate intiepidire, quindi portate in tavola e servite.

Cavolfiore alla parmigiana

Ingredienti (per 4-6 persone)

1 cavolfiore
700 g di passata di pomodoro
2 cipolle
6 filetti di acciughe sott'olio
100 g di parmigiano
200 g di fiordilatte
1 ciuffo di basilico
olio extravergine di oliva
sale

1. Sbucciate le cipolle e tritatele finemente. In una casseruola fate soffriggere le cipolle con 1/2 bicchiere di olio extravergine; profumate con il basilico, aggiungete la passata di pomodoro, salate e fate cuocere per circa 15 minuti.

2. Nel frattempo sciacquate accuratamente il cavolfiore, tagliatelo a fette spesse circa 1 cm e 1/2 e poi privatele della nervatura centrale più dura. Tritate finemente il fiordilatte. Con un filo di olio ungete il fondo di una tiella (o di una pirofila); disponete uno strato di cavolfiore, 3 filetti di acciughe, ben scolati dall'olio di conservazione, e 50 g di fiordilatte tritato.

3. Versate sopra la metà della salsa di pomodoro e cospargete con 50 g di parmigiano grattugiato. Realizzate un secondo strato di cavolfiore, acciughe e fiordilatte restanti. Ultimate con la salsa e il parmigiano rimanenti e poi coprite la tiella con un foglio di carta alluminio.

4. Infornate a 200 °C e fate cuocere per circa un'ora. Trascorso il tempo di cottura, eliminate la carta alluminio e proseguite la cottura fino a quando il liquido in eccesso si sarà ben asciugato. Levate e lasciate intiepidire. Guarnite con qualche fogliolina di basilico e servite.

A PROPOSITO DI **PARMIGIANE**...

di Massimo Malantrucco

Teoricamente il termine "alla parmigiana" dovrebbe significare "cucinato alla maniera di Parma". Nel linguaggio comune, invece, viene solitamente utilizzato per indicare un condimento a base di parmigiano reggiano.

La preparazione che viene subito identificata con questo termine è quella delle "melanzane alla parmigiana". Ma, se riflettiamo bene, utilizziamo la stessa parola anche per gli asparagi, lessati, cosparsi di parmigiano, irrorati con burro fuso spumeggiante e serviti come contorno.

Altro luogo comune riguarda il metodo di cottura: nell'immaginario collettivo sono esclusivamente cotte al forno in teglia o in tiella. Oltre all'esempio sopra descritto, è possibile ottenere risultati sopraffini anche cuocendo in tegame, soprattutto se di coccio.

Il termine "parmigiana di melanzane" indica il modo di disporre questa verdura (o altro ingrediente principale) a strati e in file leggermente sovrapposte (le parmigiane in siciliano sono le liste di legno inclinate delle finestre persiane). Sembra infatti che questo piatto abbia origini siciliane. Ma c'è anche chi sostiene che la preparazione nasca in Campania, dove pare che le melanzane siano comparse prima che altrove (provenendo dalla Spagna).

Nata intorno al 1800, periodo in cui la melanzana inizia a essere realmente apprezzata e impiegata in cucina, questa preparazione ha viaggiato dal nord al sud d'Italia, conquistando ogni palato che ha incontrato. Al punto da produrre un'infinità di varianti con i più disparati ingredienti, conditi "alla parmigiana".

GUSTO IN CASSETTA

DALLA PAUSA PRANZO AL CLASSICO PICNIC, OGNI SCUSA È BUONA PER ADDENTARE UN BEL SANDWICH. SE IL PANE È FATTO IN CASA, ANCORA MEGLIO. PENSATE SIA DIFFICILE? SEGUITE IL MAESTRO GANDINO PER REALIZZARE BEN SEI VERSIONI DIVERSE DI PANCARRÈ. GLI IMPASTI, TUTTI COLORATI E CONFEZIONATI CON GRANDE ORIGINALITÀ, VENGONO COTTI NEL CARATTERISTICO STAMPO RETTANGOLARE E POI GOLOSAMENTE IMBOTTITI. SEMPLICI E BUONISSIMI!

di EMANUELA BIANCONI; ricette di GIOVANNI GANDINO* - foto di ALESSANDRO ROMITI

Cassetta Sol Levante

(pag. 108)

Cassetta green

(pag. 108)

✱ **Giovanni Gandino** è maestro panificatore e docente di tecnica molitoria. Consulente di alcune importanti aziende dolciarie e molitorie, per le quali si occupa di "ricerca e sviluppo", è inoltre socio e collaboratore dell'Antim (Associazione nazionale tecnici dell'industria molitoria). Potete scrivergli contattandolo sulla sua pagina Facebook o all'indirizzo e-mail elianto_74@yahoo.it

Cassetta Sol Levante

Ingredienti

550 g di farina di grano tenero (220 W)
270 ml di acqua
15 g di lievito di birra
55 g di olio extravergine di oliva
10 g di concentrato di pomodoro
18 g di sale

per la farcitura
tacchino arrosto
insalata iceberg
crescenza

Preparazione

1. Sciogliete 10 g di lievito in 200 ml di acqua fresca. Disponete 400 g di farina a fontana, unite al centro il lievito sciolto e iniziate a impastare; quando la farina avrà assorbito i liquidi, aggiungete 40 g di olio e 13 g di sale, e proseguite a lavorare fino a ottenere un impasto morbido, liscio ed elastico. Formate un panetto, copritelo con un telo e lasciate riposare.

2. Impastate la farina rimasta con il concentrato di pomodoro, l'acqua, il lievito, l'olio e infine il sale restanti. Formate un panetto, copritelo e lasciatelo riposare. Trascorso il tempo di lievitazione, stendete il primo impasto e formate un cilindro con quello rosso; poggiate il cilindro sull'impasto bianco e arrotolate quest'ultimo.

3. Disponete l'impasto in uno stampo a cassetta, coprite con il coperchio, lasciandolo leggermente aperto, e lasciate lievitare per circa un'ora, o comunque fino al raddoppio del volume iniziale.

4. Trascorso il tempo di lievitazione, chiudete la cassetta e infornate a 190 °C per circa 20 minuti, quindi levate, sformate il pane e rimettetelo in forno per altri 15 minuti circa. Sfornate e lasciate raffreddare completamente, quindi tagliate a fette e farcite con crescenza, insalatina e tacchino arrosto.

Cassetta green

Ingredienti

500 g di farina di grano tenero (220 W)
200 ml di acqua
20 g di lievito di birra
50 g di olio extravergine di oliva
100 g di spinaci già lessati e frullati
12 g di sale
semi di sesamo bianco

per la farcitura
uova sode; cavolo
pomodori secchi sott'olio

vi serve inoltre
olio extravergine di oliva

Preparazione

1. Fate sciogliere il lievito di birra nell'acqua fredda. Disponete la farina a fontana, unite al centro la purea di spinaci e il lievito sciolto, e iniziate a impastare. Versate l'olio e, quando la farina avrà assorbito tutto il liquido, terminate con il sale. Proseguite a impastare fino a ottenere un composto morbido, liscio ed elastico. Formate una palla, coprite con un telo e lasciate riposare.

2. Stendete delicatamente l'impasto e formate un cilindro (fate attenzione a non stressare l'impasto), quindi arrotolatelo nei semi di sesamo. Trasferite l'impasto nello stampo a cassetta, leggermente unto di olio. Lasciate lievitare per circa un'ora, o comunque fino a quando l'impasto non avrà raggiunto i tre quarti dello stampo (non utilizzate il coperchio).

3. Trascorso il tempo di lievitazione, infornate a 190 °C per circa 20 minuti, quindi levate, sformate il pane e rimettetelo in forno per altri 15 minuti circa. Sfornate e lasciate raffreddare completamente, tagliate a fette e farcite con fettine di uova sode, cavolo, tagliato a listerelle sottili, e pomodori secchi sott'olio.

Cassetta yellow

Ingredienti

500 g di farina di grano tenero (220 W)
250 ml di acqua
10 g di lievito di birra
4 g di curry in polvere
12 g di sale
olio extravergine di oliva

per la farcitura
gamberetti già lessati
1-2 zucchine; maionese

Preparazione

1. Fate sciogliere 5 g di lievito con 125 ml di acqua fresca. Disponete 250 g di farina a fontana, unite al centro il lievito sciolto e iniziate a impastare. Quando la farina avrà assorbito il liquido, unite 25 g di olio e 6 g di sale, e proseguite a impastare fino a ottenere un composto morbido, liscio ed elastico. Formate una palla, coprite con un telo e lasciate riposare.

2. Preparate un secondo impasto: impastate 250 g di farina con il curry, 125 ml di acqua, 5 g di lievito, 25 g di olio e 6 g di sale. Formate una palla, coprite con un telo e lasciate riposare. Con un filo di olio ungete uno stampo a cassetta. Formate tante palline di impasto (sia bianco sia giallo) e disponetele in modo casuale all'interno dello stampo.

3. Chiudete leggermente con il coperchio e lasciate lievitare l'impasto per circa un'ora, o comunque fino a quando non avrà raggiunto i tre quarti dello stampo. Trascorso il tempo di lievitazione, chiudete lo stampo e infornate a 190 °C per circa 20 minuti. Levate, sformate il pane e rimettetelo in forno per altri 15 minuti circa.

4. Trascorso il tempo di cottura, sfornate e lasciate raffreddare completamente, quindi tagliate a fette e farcite con maionese, listerelle di zucchine crude e gamberetti.

Cassetta yellow

Cassetta noci e parmigiano

Ingredienti

500 g di farina di grano tenero (220 W)
250 ml di acqua
10 g di lievito di birra
50 g di olio extravergine di oliva
100 g di gherigli di noce
100 g di parmigiano grattugiato
12 g di sale

per la farcitura

prosciutto cotto
caprino
foglie di radicchio

Preparazione

1. Sciogliete 5 g di lievito con 125 ml di acqua fresca. Disponete 250 g di farina a fontana, unite al centro il parmigiano e il lievito sciolto, e iniziate a impastare. Quando la farina avrà assorbito il liquido, aggiungete 25 g di olio e infine 6 g di sale, e proseguite a lavorare fino a ottenere un impasto morbido, liscio ed elastico. Formate una palla, coprite con un telo e lasciate riposare.

2. Preparate un secondo impasto: impastate 250 g di farina con 125 ml di acqua, 5 g di lievito, 25 g di olio, 6 g di sale e infine i gherigli di noce, tritati grossolanamente. Formate una palla, coprite con un telo e lasciate riposare.

3. Stendete delicatamente i due impasti, quindi sovrapponeteli e arrotolateli così da ottenere un unico cilindro: i due colori formeranno una spirale centrale. Trasferite l'impasto in uno stampo a cassetta, coprite con un foglio di nylon e fate lievitare per almeno un'ora.

4. Trascorso il tempo di lievitazione, chiudete lo stampo con il coperchio e infornate a 190 °C per circa 20 minuti. Levate, sformate il pane e rimettetelo in forno per altri 15 minuti circa. Trascorso il tempo di cottura, sfornate e lasciate raffreddare completamente, quindi tagliate a fette e farcite con prosciutto cotto, caprino e radicchio.

Cassetta friulana

Ingredienti

500 g di farina di grano tenero (220 W)
280 ml di acqua
25 g di lievito di birra
100 g di ricotta affumicata
50 g di burro
200 g di zucca già cotta e frullata
18 g di sale
25 g di olio extravergine di oliva

per la farcitura

1 patata; 1 cipolla rossa; montasio

Preparazione

1. Sciogliete 20 g di lievito con 200 ml di acqua. Disponete 250 g di farina a fontana, unite al centro la ricotta grattugiata e il lievito sciolto, e iniziate a impastare. Aggiungete il burro, reso a pomata, e infine 12 g di sale, e proseguite a lavorare fino a ottenere un impasto morbido, liscio ed elastico. Formate una palla, coprite con un telo e lasciate riposare.

2. Preparate un secondo impasto: impastate la farina restante con 80 ml di acqua, 5 g di lievito, la purea di zucca, l'olio e infine 6 g di sale (la quantità di acqua può variare a seconda della consistenza della purea di zucca). Formate una palla, coprite con un telo e lasciate riposare.

3. Con gli impasti ottenuti formate due cilindri, quindi intrecciateli e trasferite la treccia bicolore in uno stampo a cassetta. Coprite con un foglio di nylon e fate lievitare per almeno un'ora. Trascorso il tempo di lievitazione, infornate a 190 °C e fate cuocere per circa 20 minuti, quindi levate, sformate il pane e rimettetelo in forno per altri 15 minuti circa.

4. Trascorso il tempo di cottura, sfornate e lasciate raffreddare completamente, quindi tagliate a fette e cospargete con patate crude, tagliate a julienne, qualche fettina di cipolla rossa e il montasio grattugiato. Fate gratinare in forno e, quando il formaggio sarà fuso, sfornate e servite.

Cassetta all'olio arancia e salvia

Ingredienti

500 g di farina di grano tenero (220 W)
250 ml di acqua; 20 g di lievito di birra
50 g di olio extravergine di oliva
12 g di sale; 10 foglie di salvia
2 arance; semi di lino

vi servono inoltre

1 avocado; rucola
salmone affumicato a fettine
olio extravergine di oliva

Preparazione

1. Aromatizzate l'olio con la scorza grattugiata delle arance e le foglie di salvia, spezzettate; lasciate in infusione per almeno 2-3 ore. Sciogliete il lievito nell'acqua fredda. Disponete la farina a fontana, unite al centro il lievito sciolto e iniziate a impastare.

2. Quando la farina avrà iniziato ad assorbire il liquido, unite l'olio aromatizzato e infine il sale, e proseguite a lavorare fino a ottenere un impasto morbido, liscio ed elastico. Formate una palla, coprite con un telo e lasciate riposare per almeno mezz'ora.

3. Stendete delicatamente l'impasto e formate un cilindro, quindi arrotolatelo in un po' di semi di lino e trasferitelo in uno stampo a cassetta, leggermente unto di olio. Lasciate lievitare l'impasto per circa un'ora, o comunque fino a quando non avrà raggiunto i tre quarti dello stampo.

4. Trascorso il tempo di lievitazione, infornate a 190 °C e fate cuocere per circa 20 minuti, quindi levate, sformate il pane e rimettetelo in forno per altri 15 minuti circa. Trascorso il tempo di cottura, sfornate e lasciate raffreddare completamente, quindi tagliate a fette e farcite con avocado, schiacciato e ridotto in purea, foglie di rucola e salmone affumicato.

Al.ma
MEDIA

1. Dal Forno dei fratelli Cravero, panetteria artigianale di Barolo, nel cuore delle Langhe piemontesi. 2. Vecchie bottiglie di Barbaresco della famiglia Minuto, proprietaria della storica azienda Cascina Luisin.

BAROLO e BARBARESCO: un viaggio da degustare

DUE DELIZIOSI BORGHI NELLA ZONA PIÙ PREGIATA DELLE LANGHE VANTANO I VINI PIÙ BLASONATI DEL PIEMONTE, MA ANCHE UNA CUCINA DI GRANDE TRADIZIONE. VIA ALLE DEGUSTAZIONI IN CANTINA E IN TRATTORIA, TRA ROSSI D'ECCELLENZA, RAVIOLI *AL PLIN*, *TAJARIN* FRESCHI E SONTUOSI STRACOTTI DI FASSONA

Testi e foto di **MASSIMILIANO RELLA**

"*La nostra è una competizione cooperativa*", commenta l'allegro sindaco di Barbaresco, Alberto Bianco. "*È vero, ma noi siamo più bravi*", scherza l'elegante sindaca di Barolo, Renata Bianco. Accomunati da un cognome tra i più diffusi in nord Italia, ma senza alcun legame di parentela, i due "primi cittadini" dei paesi del vino più blasonati del Piemonte sanno bene d'amministrare un tesoro di territorio: la zona più pregiata delle Langhe, in provincia di Cuneo. Qui si producono due rossi tra i più importanti e apprezzati al mondo, ambasciatori d'eccellenza del *made in Italy*: il Barolo Docg e il Barbaresco Docg, acronimo che sta per denominazione di origine controllata e garantita, marchio europeo che stabilisce strette regole e confini nel disciplinare produttivo. L'uva è sempre il *nebbiolo*, vitigno a bacca rossa dai tannini robusti, che richiedono un lungo invecchiamento per ammorbidire le sensazioni. Ecco perché un Barolo o un Barbaresco esprimono austerità, eleganza, potenza e complessità aromatica dopo anni d'affinamento. Ai nasi più esperti

Da 3. a 6. La preparazione dei *tajarin,* specialità della cucina piemontese, alla trattoria Antica Torre, Barbaresco. 7. I *Tajarin* con ragù di fassona e salsiccia serviti nella trattoria.

Stracotto al Barolo

ricetta dello chef Enrico Bertolini, Locanda In Cannubi, Barolo

Ingredienti (per 4 persone)

800 g di sottopaletta di vitello
1 bottiglia di Barolo
15 g di burro; 15 g di lardo
1 cipolla; 1 spicco di aglio; 1 carota
1 gambo di sedano; 1 rametto di rosmarino
1 foglia di lauro; 5 chiodi di garofano
1/2 mela gialla
1 pezzettino di cannella
brodo di carne
sale e pepe

Preparazione

1. In una pentola, possibilmente ovale, disponete la carne, il burro, il lardo, battuto al coltello, la cipolla, lo spicco di aglio, la carota, mondata e tagliata a dadini, il rosmarino, il sedano, la mela, sbucciata e tagliata a dadini, la foglia di lauro, i chiodi di garofano, la cannella e un pizzico di sale e di pepe.

2. Mettete sul fuoco e fate cuocere il tutto su fiamma vivace; quando la carne sarà ben rosolata, bagnate con il vino e lasciate ridurre. Una volta ridotto, aggiungete il brodo caldo, incoperchiate e lasciate cuocere a fuoco lento per circa 5 ore (se il fondo di cottura tenderà ad asciugarsi troppo, aggiungete man mano un mestolo di brodo).

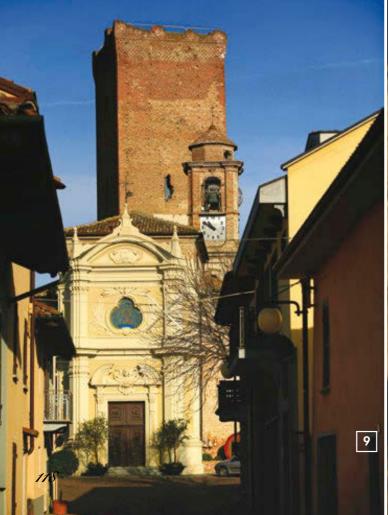
3. Trascorso il tempo di cottura, spegnete e prelevate la carne. Eliminate i chiodi di garofano e la cannella dal fondo di cottura, e passate il fondo di cottura al passaverdure. Trasferite nuovamente la carne e il fondo di cottura sul fuoco e fate addensare fino a ottenere una salsa della giusta consistenza.

4. Spegnete e tagliate la carne a fette, quindi distribuite nei piatti da portata, nappando con il sugo di cottura, e servite il tutto ben caldo. Si consiglia di accompagnare lo stracotto a una buona polenta e a cipolline caramellate all'aceto di Barolo.

8

9

10

8. L'insegna di una cantina di Barbaresco. 9. e 10. La Torre di Barbaresco, vero e proprio simbolo della città. 11. In una terra di grandi rossi, avere un Bianco come sindaco non è male. A sinistra Renata Bianco, in carica a Barolo, a destra Alberto Bianco, sindaco di Barbaresco.

non sfuggono sottili differenze tra le due aree dovute a microclimi leggermente diversi che si riflettono nei rispettivi bicchieri. Tra loro solo una ventina di km di distanza.
Un giro enoturistico tra i comuni del Barolo Docg (11) e del Barbaresco (3, più una frazione di Alba) ci farà scoprire storie, personaggi e la bellezza delle Langhe, paesaggio Unesco modellato dall'uomo ed eletto Patrimonio Mondiale dell'Umanità, insieme al vicino Monferrato, nel 2014. Tanti i consigli per una visita in cantina, ma troverete anche prodotti squisiti e una sostanziosa cucina di territorio, tutta giocata attorno a grandi carni, formaggi e pasta. Piatti locali non sempre famosi ma facili da riprodurre a casa; il "souvenir" che vi consigliamo mese per mese.
Apriamo le danze gastronomiche a **Barbaresco**. Proprio sotto la torre medievale che il sindaco ha fatto ristrutturare di recente, vi consigliamo una sosta golosa dalla famiglia Albarello che dal 1988 gestisce la Trattoria Antica Torre. Un posto grazioso, di campagna, ma soprattutto un tempio dei ravioli *al plin* (pizzicati) e dei *tajarin*, dei sottili fili di pasta all'uovo tagliati a mano, che il signor Maurizio produce – brutto verbo per una qualità del genere – in porzioni da 10 kg al giorno, etto più etto meno. Noi abbiamo assistito eccezionalmente al procedimento nel laboratorio sopra la trattoria e ve lo raccontiamo anche con le immagini: si fa l'impasto con farina 00 di grano tenero e rosso d'uovo, segue la preparazione di una lunga sfoglia; si appende la sfoglia per farla asciugare e poi si taglia a coltello in sottili striscioline. *Et voilà*, il piatto è servito. Come? Ad esempio con ragù di fassona e salsiccia; semplice, delicato e saporito.
Prima di lasciare la zona di Barbaresco e dopo qualche visita in cantina, ecco i nostri consigli per l'acquisto. A **Neive** scalo, al supermercato di piazza Garibaldi, il proprietario Fiorenzo Pastura, affinatore di formaggi per passione, vi stupirà con un banco pieno di tome, Castelmagno e formaggi di capra. Ancora a Neive facciamo sosta nella Pasticceria Curletti, che tra *Baci al Barbaresco*, *Baci al Moscato* e *Ciocco-neive* vi farà tornare bambini.

12

13

14

Visite in cantina

Benvenuti in una delle zone vinicole più famose al mondo, le Langhe, anzi in due terre del vino a 20 km di distanza tra loro: le aree di produzione del Barolo e del Barbaresco, tra le più blasonate Docg d'Italia. Partiamo dal **Barolo** per un primo assaggio in cantina. L'azienda agricola **Grimaldi Giacomo**, fondata dal bisnonno e gestita oggi da Ferruccio, ci propone il Barolo *Le Coste*, rosso nobile e austero prodotto con le uve *nebbiolo* dell'omonimo cru. La cantina organizza visite e degustazione su appuntamento (www.giacomogrimaldi.com). Anche Enrica, la moglie di Ferruccio, produce vino, ma nella cantina paterna: **Paolo Scavino**, a Castiglione Falletto. Gioiello della produzione è il Barolo Riserva *Rocche dell'Annunziata*, dalle uve della storica *grand cru*. Visite da concordare da lunedì a venerdì (www.paoloscavino.com). L'azienda **Vajra** tramanda nel Barolo *Albe* una vecchia tradizione, quella dell'assemblaggio delle uve *nebbiolo* di diversi vigneti, cioè i *cru* Fossati, La Volta e Costa di Vernie. Visite e degustazioni gratuite, su prenotazione (www.gdvajra.it). Ospitalità enoturistica da **Rocche Costamagna**, la cantina del bravo Alessandro Locatelli, che include un raffinato *bed&breakfast* con suite arredate ad arte. Nella sala degustazione, piena d'oggetti di famiglia e d'epoca, tra i diversi vini da vitigni autoctoni spicca il Barolo *Rocche dell'Annunziata*, dal *cru* aziendale. Visite e degustazioni 15€ a persona (www.rocchecostamagna.it).
Ci spostiamo a **Barbaresco**, dove **Tenute Cisa di Asinari Marchesi di Grésy** produce una quindicina di etichette, tra le quali tre Barbaresco Docg. Il *Martinengo Barbaresco* è un rosso elegante, strutturato, tannico ma armonico. Visite e degustazione a pagamento con varie formule, da prenotare in anticipo (www.marchesidigresy.com). La storica azienda **Cascina Luisin**, tra altri vini tradizionali da uve del territorio, produce il fine e speziato Barbaresco *Rabajà*, dall'omonimo vigneto. Visite e degustazioni su prenotazione (www.luisin.altervista.com). Sono invece quattro i Barbaresco dell'azienda agricola **Sottimano** a Neive, tra i quali il *Riserva* da uve selezionate delle sottozone Cottà e Pajorè ottenute da viti anche di 75 anni. Per visite e degustazioni occorre prenotarsi (www.sottimano.it). Infine **Castello di Neive** della famiglia Stupino coltiva vigne che ricadono in alcune delle più importanti menzioni geografiche. Tra i vini più importanti il Barbaresco Riserva *Santo Stefano*, potente ma vellutato ed elegante. Visite solo su prenotazione (www.castellodineive.it).

15

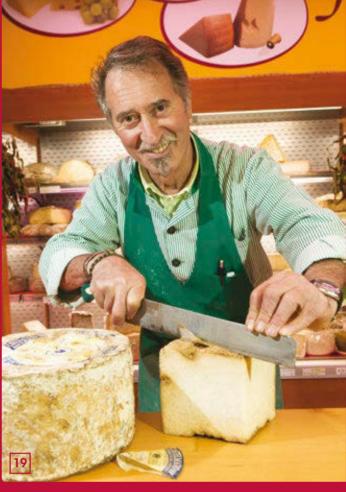
16

Ci spostiamo di una ventina di km e arriviamo nelle terre del **Barolo** Docg. Prima visitiamo lo spettacolare WiMu (*Wine Museum*) nel Castello Falletti di Barolo, poi assaggiamo qualche fetta di salame preparato nel laboratorio della macelleria Sandrone, a conduzione familiare, e infine qualche calice obbligatorio in cantina direttamente dai produttori, come Ferruccio Grimaldi, nel centro di Barolo, o dal bravo Alessandro Locatelli, nel vicino paese di La Morra. Concludiamo la giornata in bellezza con una cena alla *Locanda In Cannubi*, in cima a una collina panoramica da sogno; e se ci andate in coppia l'atmosfera sarà vostra alleata. *In Cannubi* prende il nome da uno tra i più pregiati *cru* del territorio Docg (piccole parcelle di vigne) e lo chef di lungo corso Enrico Bartolini, aiutato dalla giovane promessa Mirco Mollo, vi stupirà con il suo "Stracotto di Vitellone al Barolo". Le Langhe vi sfidano a tavola. Buon divertimento.

12. Francesca Vajra della cantina Vajra. 13. I coniugi Ferruccio Grimaldi ed Enrica Scavino, proprietari rispettivamente dell'azienda agricola Grimaldi Giacomo e della cantina Paolo Scavino. 14. L'anello di famiglia di Alessandro Locatelli, produttore di Barolo con la cantina Rocche Costamagna, La Morra. 15. Alberto Cisa di Asinari di Grésy, nelle cantine Martinenga, a Barbaresco. 16. Rino Sottimano, proprietario di cantina Sottimano, di Neive. 17. I Baci al Barbaresco e al Moscato della pasticceria Curletti, a Neive.

Il paese di cuccagna

Alle porte di Neive, la pasticceria della famiglia Curletti attende i più golosi con il suo ricco assortimento di dolci e praline preparati prima (dal 1961) dal signor Mario; oggi, dai figli Michele e Marina. Cresciuti tra torte, biscotti e cioccolate, i due pasticcieri gestiscono il laboratorio e i due negozi tutto in proprio. Tra le tante specialità, i Baci al Barbaresco, al Moscato d'Asti, al Cointreau, al rum, alla grappa, tutti incartati a mano, uno a uno. E ancora: tartufi neri e bianchi, tavolette, scorze d'arancia e marrons glacés ricoperti di cioccolato fondente. E che dire della *Ciocconeive*, la crema di cioccolata da spalmare fatta con nocciole del Piemonte Igp, senza grassi idrogenati, e confezionata in barattolo? Assolutamente da assaggiare!

17

MANGIARE

BUON PADRE
Pasta fresca tutti i giorni, ottima carne di territorio e piatti di stagione nell'accogliente trattoria di cucina piemontese e delle Langhe della famiglia Viberti, che produce anche vini nella vicina cantina. Conto 40€; menu da 28 a 35€. Su prenotazione.
Via delle Viole 30, frazione Vergne, Barolo (Cn); tel. 0173 56192 www.buon-padre.com

ENOTECA DEGUSTO
L'enoteca con cucina propone aperitivi e piatti tipici accompagnati da una ricca selezione di etichette delle cantine del Barbaresco Docg e del Piemonte. Aperitivo con bollicine circa 10€, cena 35€. Chiuso martedì.
Via Cocito 5, Neive (Cn) tel. 0173 67380 e 339 2510817 www.enotecaconcucinadegusto.com

LOCANDA IN CANNUBI
Il bel ristorante di cucina langarola e piemontese si trova in cima a una delle colline vinicole più famose nel mondo, i Cannubi, a due passi da Barolo, con splendida vista sul paesaggio. Conto 50€.
Via Crosia 12, Barolo (Cn) tel. 0173 56294 www.locandaincannubi.it

RABAYÀ
La cucina è tradizionale delle Langhe nel piccolo ristorante con veranda panoramica e pergolato. Interni rustici con pareti affrescate con scene di vendemmia. Conto 40€. Chiuso lunedì, in inverno anche domenica sera.
Strada della Stazione 12, Barbaresco (Cn) tel. 0173.635223 www.rabayaristorante.it

TRATTORIA ANTICA TORRE
La trattoria a gestione familiare ogni giorno prepara una decina di chili di tajarin, oltre a ravioli al plin, lasagne al forno, gnocchi di patate, tutto a mano e con ingredienti genuini. Conto 40€. Aperto solo a pranzo e chiuso giovedì. Cena su prenotazione
Via Torino 64, Barbaresco (Cn) tel. 0173.635170 www.anticatorrebarbaresco.com

DORMIRE

CASA NICOLINI
L'albergo 3 stelle con 15 camere e annesso ristorante sulle colline di Barbaresco offre una piacevole vista panoramica sul borgo, la torre e le Alpi innevate in lontananza. Doppia e colazione tipica dolce e salata 80€.

18. La realizzazione dei *tajarin* nella trattoria Antica Torre. 19. L'affinatore Fiorenzo Pastura nel suo supermercato. 20. Gli interni del WiMu, Museo del Vino nel Castello Falletti. 21. Una fetta di salame al Barolo offerta dal macellaio-norcino Franco Sandrone.

Strada Nicolini Basso 34, frazione Tre Stelle, Barbaresco (Cn); tel. 0173 638139 e 338 6536813 www.casanicolini.com

CA' SAN PONZIO
In un'antica cascina di Langa immersa in un'incantevole campagna, con un'accurata ristrutturazione sono state ricavate alcune comode camere in un ambiente curato e familiare.
Via Rittane 7, frazione Vergne, Barolo (Cn) tel. 0173 560510 www.casanponzio.com

SHOPPING

FORMAGGI PASTURA
Fiorenzo Pastura, commerciante di generi alimentari con la passione per i formaggi, nel suo supermercato propone formaggi piemontesi dal gusto intenso, anche affinati in proprio. Chiuso domenica pomeriggio e giovedì.
Piazza Garibaldi 24 Neive Borgonovo (Cn) tel. 0173 677788

MACELLERIA SANDRONE
Piccola macelleria a conduzione familiare nel centro di Barolo, con laboratorio per la produzione artigianale d'insaccati, come i salami cotto e crudo, quello al Barolo, le salsiccia all'Arneis e altri. Chiuso giovedì e domenica pomeriggio e lunedì.
Via Roma 39, Barolo (Cn) tel. 0173 566430

20

21

PASTICCERIA CURLETTI
Laboratorio e negozio: **via Tanaro 18, Neive (Cn); tel. 0173 677109 www.pasticceriacurletti.com** Chiuso domenica pom e lunedì. Negozio: **Via Neive 37, Castagnito (Cn); tel. 0173 211939**. Aperto solo sabato e domenica.

VEDERE

WIMU MUSEO DEL VINO
Il museo del vino su tre piani nel Castello Falletti progettato dall'architetto francese François Confino racconta il vino tra storia e arte, in cucina e nel cinema, in musica e letteratura. L'itinerario di visita si conclude all'Enoteca Regionale del Barolo. Biglietto 8€, ridotto 5€, bambini da 6 a 14 anni 3€. Aperto lunedì–domenica, 10.30-19, ultimo ingresso alle 18.
Castello Comunale Falletti di Barolo, Piazza Falletti, Barolo (Cn); tel. 0173 386697 www.wimubarolo.it

INFO

Ente Turismo Alba Langhe Roero **www.langheroero.it**
Comune di Barolo **www.comune.barolo.cn.it**
Comune di Barbaresco **www.comune.barbaresco.cn.it**

MAR GIALLO

SARÀ PER QUEL COLORE SORPRENDENTE, O PER IL LORO SAPORE PARTICOLARMENTE DOLCE, RESTA IL FATTO CHE I POMODORI GIALLI – VERI E PROPRI "POMI D'ORO" – SONO TRA GLI ORTAGGI PIÙ "IN" DEL MOMENTO. IN QUESTE PAGINE LI ABBIAMO SPOSATI A INGREDIENTI DI MARE. IL RISULTATO? SFIZI E STUZZICHINI DA ETÀ DELL'ORO!

di FMB - foto di RAFFAELLA CAUCCI

Datterini gialli alla mousse di salmone
(pag. 126)

Spiedini di conchiglioni al merluzzo e pecorino con sughetto mediterraneo di datterini gialli

(pag. 126)

Datterini gialli alla mousse di salmone

Ingredienti (per 4 persone)

100 g di salmone affumicato
16 pomodori datterini gialli
100 g di robiola
1 dl di panna fresca
2-3 steli di erba cipollina
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. Lavate i datterini e asciugateli con carta assorbente da cucina. Togliete la calotta superiore, tenendola da parte, e pareggiate la base in modo che possano reggersi in piedi. Con un coltello a lama fine svuotate delicatamente ogni pomodorino, salateli leggermente e metteteli a testa in giù per una mezz'ora.

2. Tagliate a listerelle la metà del salmone e raccoglietelo in un mixer da cucina. Unite 0,3 dl di panna e frullate fino a ottenere una crema omogenea. Unite la robiola e amalgamate per bene con una forchetta.

3. Montate la panna rimasta con le fruste elettriche e incorporatela alla crema di salmone, mescolando delicatamente e con movimenti dal basso verso l'alto. Completate con l'erba cipollina, tagliuzzata, e il salmone rimasto, tritato al coltello.

4. Farcite i datterini con il ripieno preparato, coprite con le loro calottine e servite con un filo di olio a crudo.

Spiedini di conchiglioni al merluzzo e pecorino con sughetto mediterraneo di datterini gialli

Ingredienti (per 4 persone)

400 g di filetto di merluzzo (già spellato e diliscato)
250 g di pomodori datterini gialli
8 conchiglioni
1 limone
5-6 capperi già dissalati
50 g di pecorino grattugiato
1 cipollotto
25 g di olive taggiasche già snocciolate
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Lessate i conchiglioni in acqua bollente leggermente salata. Scolateli bene al dente in una zuppiera, conditeli con un filo di olio e lasciateli raffreddare. Tagliate il merluzzo a bocconcini, raccoglieteli in una ciotola e conditeli con il pecorino e un filo di olio. Regolate di sale, pepate e amalgamate.

2. Distribuite i dadini di merluzzo nei conchiglioni, quindi infilzateli a due a due in spiedini di legno. Disponete gli spiedini in una teglia, foderata con carta forno, irrorate con un filo di olio e fate gratinare in forno a 200 °C per circa 15 minuti.

3. Nel frattempo tritate il cipollotto (tenendo da parte la parte verde), e fatelo saltare in una padella con un filo di olio e i capperi. Aggiungete i datterini, tagliati a metà, e fate saltare per una decina di minuti. Poco prima del termine, regolate di sale , unite le olive e mescolate.

4. Una volta a cottura, levate gli spiedini dal forno, profumateli con un po' di scorza di limone grattugiata e serviteli con il sughetto preparato e la parte verde del cipollotto, tagliata a rondelle.

Gamberi croccanti ai semi di lino con salmorejo cordobés di datterini gialli

Ingredienti (per 4 persone)

8 gamberi
250 g di pomodori datterini gialli
125 g di pasta fillo
50 g di pane raffermo
8 fette di bacon
1 spicchio di aglio
1 ciuffo di prezzemolo
aceto; semi di lino
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. Sgusciate i gamberi, eliminate il filamento scuro dell'intestino e teneteli da parte. Srotolate la pasta fillo e tagliatela in 8 strisce piuttosto lunghe, larghe circa 4 cm.

2. Avvolgete i gamberi a uno a uno, prima con una fetta di bacon e quindi con una striscia di fillo. Trasferiteli in una teglia, foderata con carta forno, spennellateli con un po' di olio e spolverizzateli con i semi di lino. Mettete in forno già caldo a 200 °C e fate cuocere per circa 15 minuti.

3. Fate ammollare il pane in una ciotola con acqua e 1 cucchiaio di aceto. Lavate i datterini, tagliateli a metà e raccoglieteli nel bicchiere del mixer. Unite il pane, ammollato e ben strizzato, l'aglio e un pizzico di sale, e frullate aggiungendo a filo l'olio necessario a ottenere una sorta di crema rustica (il salmorejo).

4. Distribuite il salmorejo in bicchierini monoporzione, completate con i gamberi, caldi, guarnite con una fogliolina di prezzemolo e servite.

In libreria "Le mie stagioni". Oltre 80 ricette supergustose, divise stagione per stagione! Per una volta, per Gianluca Nosari, non c'è solo il mare! (Sitcom Editore, 19,90 Euro).

Gamberi croccanti ai semi di lino con salmorejo cordobés di datterini gialli

Trancetti di rombo in crosta di pistacchi su salsa di datterini gialli

Ingredienti (per 4-6 persone)

2 filetti di rombo già spellati e diliscati
200 g di pomodori datterini gialli
100 g di granella di pistacchi
1 spicchio di aglio
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. Sciacquate i filetti e tamponateli con carta assorbente da cucina. Lavate i pomodorini e tagliateli a metà. Scaldate un filo di olio in una padella con l'aglio. Eliminate quest'ultimo, unite i pomodorini e fateli saltare per qualche minuto a fuoco vivace.

2. Bagnate con un goccio di acqua, salate e proseguite la cottura per una decina di minuti a fuoco medio. Una volta cotti, frullateli nel bicchiere del mixer fino a ottenere una salsa omogenea.

3. Tagliate ogni filetto di rombo in 6 trancetti rettangolari. Disponete i trancetti in una teglia, foderata con carta forno, salateli leggermente e cospargeteli con la granella di pistacchi, premendo leggermente per farla aderire. Mettete in forno già caldo a 200 °C e fate cuocere per circa 15 minuti.

4. Trascorso il tempo, levate e servite i trancetti su un velo della salsina preparata, conditi con un filo di olio a crudo.

ALICE TV

Gianluca Nosari è in onda con "BUONGIORNO IN CUCINA" tutti i giorni alle 7.30, su Alice tv (canale 221 del digitale terrestre).

COLPO gOBBETTO

"MOSSA SCALTRA, INGEGNOSA, FORTUNATA" COSÌ UNO DEI TANTI DIZIONARI ON LINE ALLA LOCUZIONE "COLPO GOBBO". E SE IL COLPO NON È GOBBO MA GOBBETTO? "IN AMBITO CULINARIO, MOSSA GOLOSA, GUSTOSA, SAPORITA" DICIAMO NOI. MERITO DEL GAMBERO GOBBETTO (APPUNTO), E DELLE SUE CARNI TENERE E DAL GUSTO DELICATO CHE GARANTISCONO PIATTI PRELIBATI AL SAPORE DI MARE

a cura della redazione; ricette di MICHELE CHINAPPI
(Ristorante Chinappi di Formia - Latina)
indicazioni e tabelle nutrizionali di Giuseppe Nocca
foto e styling di ELISA ANDREINI

Il gambero "gobbetto" (*Plesionika edwardsii*) è così chiamato per la tipica curvatura dell'addome e per il colore più chiaro delle sue carni rispetto ad altre specie di crostacei. È una specie gregaria capace di formare banchi numerosi con una lunghezza massima che non supera nel mar Tirreno i 3 cm circa; il crostaceo vive su fondali fino alla profondità di 440 metri anche su scarpate ripide, nutrendosi di detriti organici che si depositano sul fondo del mare. Si riproduce tutto l'anno anche se la maturità sessuale è più frequente nella tarda primavera, tra maggio-giugno, quando le catture sono più numerose. In questo periodo l'animale raggiunge il suo peso maggiore e la sapidità delle sue carni è ottimale, anche per il deposito di grasso addominale (benché minimo e inferiore allo 0,6%). Il crostaceo è di solito oggetto di cattura anche casuale con le reti a strascico; tuttavia la qualità migliore del pescato è ottenuta con le nasse . La specie è abbondante lungo le coste meridionali del Lazio, dove le acque sono particolarmente ricche di nutrienti.

ABBINAMENTO: MOSCATO SECCO DI TRANI

Il moscato di Trani appartiene alla grande famiglia dei moscati bianchi, diffusi su tutto il territorio nazionale. Il territorio pugliese conferisce a questo vino un bel colore dorato, un buon corpo con note piacevolmente aromatiche senza essere stucchevole.

SCUOLA DI CUCINA

Vermicelli ai gamberi gobbetti

Ingredienti (per 4 persone)

320 g di vermicelli
480 g di gobbetti
200 g di pomodori (varietà fondanello)
1 ciuffo di prezzemolo riccio
1 spicchio di aglio
olio extravergine di oliva
sale e pepe

1

LAVATE I CROSTACEI

Raccogliete i gobbetti in un colapasta e sciacquateli accuratamente sotto l'acqua corrente fredda.

SGUSCIATELI...

Con l'aiuto di un paio di forbici, incidete il carapace dei crostacei e sgusciateli, tenendo testa e coda attaccate.

2

3

...E CUOCETELI

In una padella fate rosolare l'aglio con un filo di olio; unite i pomodori, sciacquati e tagliati a filetti, e fate cuocere per una decina di minuti. Unite i gobbetti, mescolate con un cucchiaio di legno e proseguite la cottura.

UNITE LA PASTA E MANTECATE

Lessate la pasta in acqua bollente e leggermente salata; scolatela a metà cottura e versatela in padella con il condimento. Mantecate e portate a cottura, aggiungendo eventualmente un goccio di acqua di cottura della pasta. Impiattate, guarnite con il prezzemolo tritato, profumate con una macinata di pepe e servite.

Crudo di gamberi con pompelmo rosa

Ingredienti (per 4 persone)

650 g di gobbetti
2 pompelmi rosa
olio extravergine di oliva
sale nero di Cipro

Preparazione

1. Sciacquate i gobbetti sotto l'acqua corrente fredda. Con l'aiuto di un paio di forbici, incidete il carapace dei crostacei e sgusciateli, tenendo testa e coda attaccate.

2. Pelate al vivo i pompelmi e tagliate la polpa a spicchi. Distribuite i gamberi nei piatti da portata alternandoli agli spicchi di pompelmo. Condite con un filo di olio, profumate con una macinata di sale nero e servite.

Gamberi saltati al vino

Ingredienti (per 4 persone)

720 g di gobbetti
200 ml di vino bianco
1 ciuffo di prezzemolo riccio
1 spicchio di aglio
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Sciacquate accuratamente i gobbetti sotto l'acqua corrente fredda. In un tegame fate rosolare l'aglio con un filo di olio; unite i gobbetti e fate cuocere per qualche minuto.

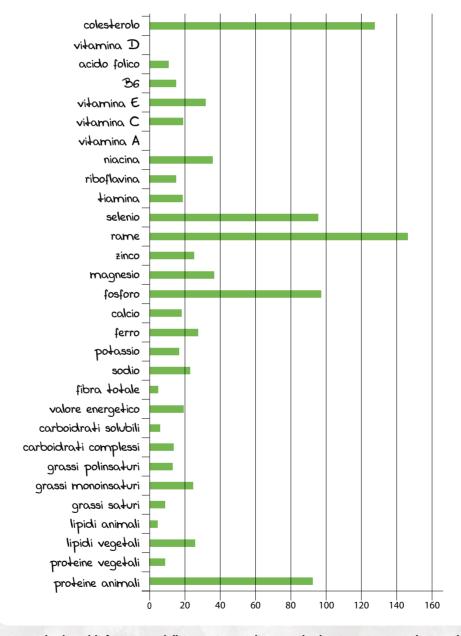
2. Bagnate con il vino, lasciate sfumare e proseguite la cottura fino a quando il fondo di cottura si sarà parzialmente addensato. Salate e pepate. Distribuite i gobbetti nei piatti individuali, guarnite con il prezzemolo e servite.

Gli autori di questa rubrica: da sinistra Giuseppe Nocca, lo chef Salvatore Marcia, Anna e Michele Chinappi.

VALUTAZIONE NUTRIZIONALE*

Il menu soddisfa il fabbisogno di proteine di origine animale; interessante è l'apporto di sali minerali tra i quali prevale il selenio, così importante per le sue proprietà antiossidanti. Modesti sono gli apporti di energia, grassi e carboidrati. L'apporto di colesterolo è appena fuori dai limiti, per questo il menu deve essere assunto con cautela in coincidenza di patologie cardiovascolari.

***Giuseppe Nocca è docente di Scienza dell'Alimentazione presso l'IPSSAR "A. Celletti" di Formia, Latina. È socio onorario della Associazione Cuochi del Golfo di Formia ed esperto di prodotti agricoli tradizionali.**

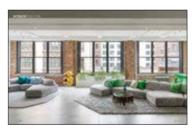
Il Prof. Giuseppe Nocca, l'esperto di nutrizione della nostra rivista, ha pubblicato il libro *Cerealia – archeonutrizione e archeogusto nell'evoluzione delle strategie alimentari dei cereali.* Il testo suggerisce, con un'ampia visione retrospettiva, il recupero di una biodiversità di specie cerealicole ampiamente utilizzate in età greco-romana, e oggi del tutto scomparse nella dieta moderna, che invece andrebbero reintrodotte (pubblicato dalla casa editrice *Arbor Sapientae*, Roma 2015, 442 pp., prezzo: 45 euro).

Percentuale di soddisfacimento dell'Assunzione Adeguata di alcuni nutrienti per la popolazione italiana a seguito del consumo di 300 g di un menu composto da crudo di gamberi, vermicelli con gamberi e gamberi saltati con vino bianco (Fonte Dati: Banca Dati istituto Europeo di Oncologia, Società Italiana di Nutrizione Umana e Centro di ricerche per gli Alimenti e la Nutrizione).

LE NOSTRE RIVISTE

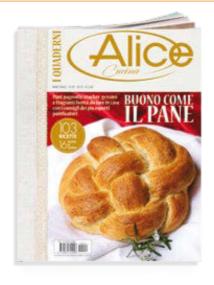
MARCOPOLO

Questo mese con **Marcopolo** vi portiamo in **Provenza**: tutto il meglio della più famosa regione francese, tra campi di **lavanda in fiore, borghi** affascinanti, **hotel** di charme, **cavalli** in libertà e **saponi** profumati. Per la gastronomia, la tendenza delle **salumerie con tavoli**: le migliori d'Italia dove gustare affettati, formaggi e altre bontà direttamente dal bancone.

CASE & STILI

L'evento dell'anno, quello che tutto il mondo dell'architettura e del design ci invidia, è la linea guida di questo numero di **Case&Stili**. Parliamo del **Salone del Mobile di Milano**, cui è dedicato lo **Speciale** e che fa da **catalizzatore** alla rivista, attraverso le immagini di interni dall'**Italia** a **New York**, da **Londra** a **Marrakech**, per scoprire che la casa è un mondo inesausto e dinamico di stimoli, di idee e di ispirazioni. Pagine da sfogliare, dense di novità, con le **anteprime**, gli **eventi** e gli **appuntamenti** di questa edizione 2016 che accoglie, tra i padiglioni della fiera di Rho Milano, anche le biennali di **Eurocucina** ed **Eurobagno**, per offrire un percorso davvero completo sugli ambienti da vivere e su tecnologie e innovazioni. Per il **reportage immobiliare**, infine, **Case&Stili** vola a **Miami**, nuova meta di vacanzieri ed investitori, che qui trovano un mercato molto articolato e di qualità.

QUADERNI ALICE - BUONO COME IL PANE

Per secoli il pane ha accompagnato il fabbisogno alimentare dell'uomo: pane a colazione per il caffellatte, pane nella schiscetta, pane a cena, pane per la zuppetta, pane per la scarpetta. Poi, a un certo punto, con il benessere il pane è divenuto via via più industriale e standardizzato. Da qualche tempo a questa parte, stiamo assistendo al ritorno del pane, quello vero, e del piacere di prepararlo da sé. Proprio a questo tipo di pane (nelle sue mille variazioni di forme e impasti), ma anche a cracker, grissini, taralli ecc. è dedicato "Buono come il pane": un Quaderno imperdibile, vero e proprio vademecum della panificazione casalinga. Perché di buono come il pane… c'è solo il pane (fatto in casa)!

SAPORI BALSAMICI

PRODOTTO NELLE PROVINCE DI MODENA E REGGIO EMILIA, L'ACETO BALSAMICO È IL CONDIMENTO IDEALE DI MILLE E UNA PREPARAZIONE. RICAVATO DA MOSTI DI UVA FERMENTATI, CON AGGIUNTA DI ACETO INVECCHIATO E ACETO DI VINO, SI DISTINGUE PER UN PROFUMO DELICATO E UN SAPORE AGRODOLCE ED EQUILIBRATO. PERFETTO PER ESALTARE IL GUSTO DI CARNI, ZUPPE E VERDURE

di **EMANUELA BIANCONI**; ricette di **MONICA BIANCHESSI**
foto di **ALESSANDRO ROMITI**

Crema di mais all'aglio con croste di grana e aceto balsamico
(pag. 140)

Riduzione all'aceto balsamico

Portate a bollore 250 ml di aceto balsamico con 125 g di zucchero. Abbassate la fiamma, facendo sobollire delicatamente lo sciroppo, e fate ridurre per 10-12 minuti. Spegnete e fate raffreddare. Una volta freddo, versate la riduzione in un contenitore con beccuccio e utilizzatelo per le vostre decorazioni.

Cosciotto di maialino da latte con verdure caramellate all'aceto balsamico

(pag. 140)

In libreria "I dolci fatti in casa": da Monica Bianchessi tante ricette facili e veloci per dolci supergolosi! (Sitcom Editore, 19,90 euro).

Crema di mais all'aglio con croste di grana e aceto balsamico

Ingredienti (per 4 persone)

100 g di farina di mais
100 g di scorza di grana
1 l di brodo vegetale
1 scalogno
5 spicchi di aglio
50 g di burro
4 cucchiaini di riduzione di aceto balsamico
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Tritate finemente lo scalogno e fatelo appassire in una casseruola con un filo di olio; unite 400 g di brodo e portate a bollore. Versate la farina a pioggia, mescolate accuratamente con una frusta e fate cuocere per 20 minuti a fuoco dolce, mescolando di tanto in tanto. Aggiustate di sale e di pepe.

2. Raschiate la scorza del grana, mettetela nel brodo restante e fatela ammorbidire. Una volta morbida, tagliatela a filetti. Avvolgete gli spicchi di aglio in camicia nella carta alluminio e infornate a 180 °C per 20 minuti. Una volta cotti, levate ed eliminate la carta, quindi sbucciate gli spicchi di aglio e ricavatene una purea.

3. Quando la minestra sarà pronta, unite il burro e la purea di aglio; distribuite nelle fondine individuali e guarnite con i filetti di grana, un filo di olio e un cucchiaino di riduzione di aceto. Portate in tavola e servite.

Cosciotto di maialino da latte con verdure caramellate all'aceto balsamico

Ingredienti (per 4 persone)

1 cosciotto di maialino da latte da circa 1,5 kg
4 cipolle dorate
2 mazzetti di cipollotti
2 cespi di insalata belga
4 zucchine; 4 carote grosse
1 mazzetto abbondante di timo, rosmarino e salvia
1/2 bicchiere di vino bianco secco
25 ml di aceto balsamico
teste di aglio
brodo vegetale (eventuale)
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Fate disossare il cosciotto dal vostro macellaio. Preparate un trito aromatico con la metà delle erbe e 3 spicchi di aglio. Condite il cosciotto con un pizzico di sale e di pepe, e poi cospargete con il trito di erbe. Arrotolate la carne e legatela con spago da cucina.

2. In una padella scaldate un filo di olio, disponete il rotolo e fatelo rosolare da entrambi i lati. Salate e pepate. Una volta ben dorato, sfumate con il vino, unite le erbe aromatiche restanti e infornate a 180° per circa 30 minuti. Durante la cottura, bagnate spesso la carne con il fondo e, se necessario, aggiungete un mestolino di brodo.

3. Nel frattempo lavate le verdure, mondatele e tagliatele a pezzi grossolani. Raccoglietele in una terrina e conditele con abbondante olio, un pizzico di sale e l'aceto balsamico. Aggiungete le verdure all'arrosto, unite 4 teste di aglio, tagliate a metà, mescolate e infornate nuovamente per altri 30 minuti.

4. Trascorso il tempo di cottura, sfornate e tagliate a fette, quindi impiattate e accompagnate con le verdure caramellate. Portate in tavola e servite.

Petto di anatra marinato con pere al forno all'aceto balsamico

Ingredienti (per 4 persone)

2 piccoli petti di anatra interi
2 cucchiai di miele di acacia
20 ml di porto
2 rametti di rosmarino
10 pere piccole
6 cucchiai di riduzione di aceto balsamico
olio extravergine di oliva
sale e pepe

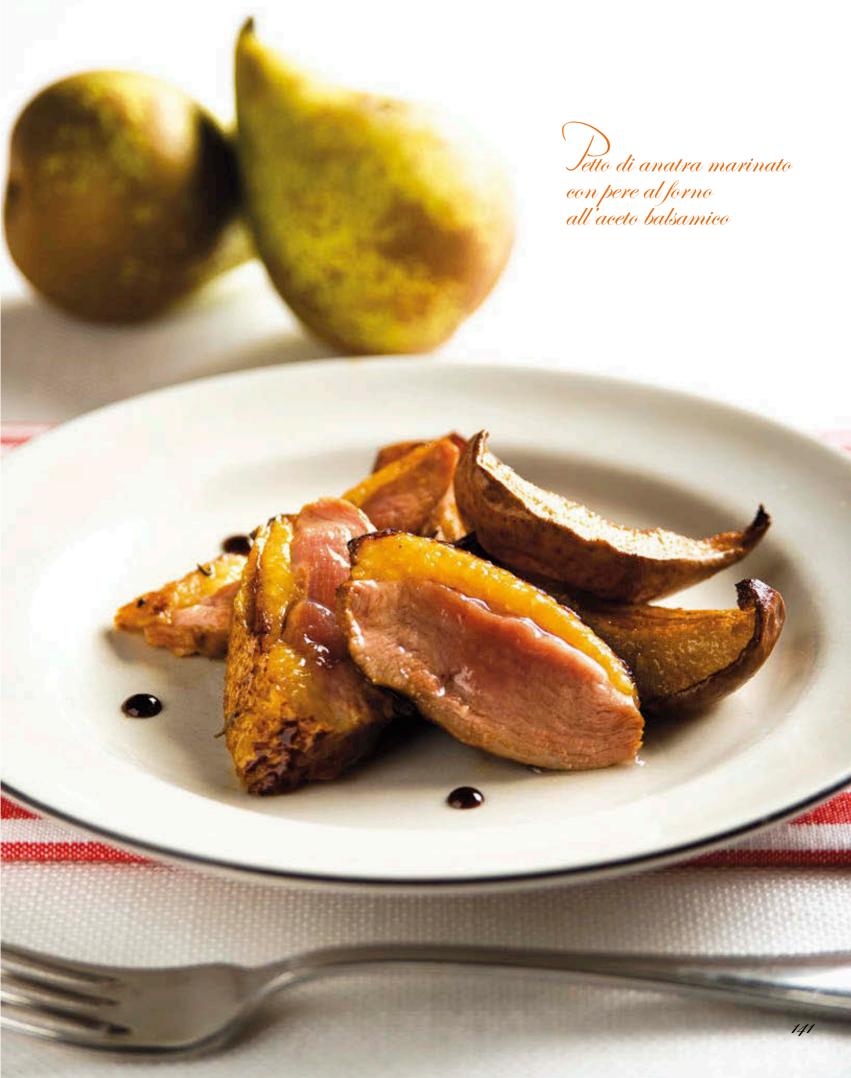
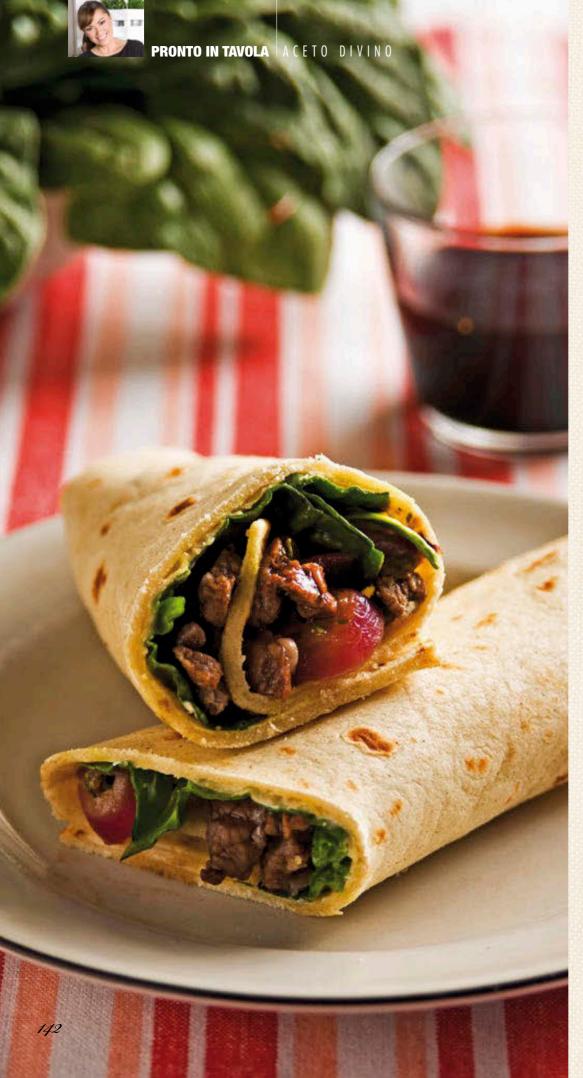
Preparazione

1. Incidete la pelle del petto di anatra formando dei tagli obliqui. Mescolate il miele con un pizzico di sale, una macinata di pepe e due cucchiai di riduzione all'aceto. Con un pennello spennellate la carne e fatela marinare per circa 2 ore.

2. Scaldate un filo di olio in una padella antiaderente; unite il rosmarino sfogliato, disponete i petti di anatra, mettendoli dalla parte della pelle, e fateli cuocere a fuoco medio per circa 2 minuti. Salate, girate i petti e fateli cuocere dall'altro lato per altri 2 minuti; bagnate infine con il porto e fate sfumare.

3. Togliete i petti di anatra dal fuoco e lasciateli riposare su un tagliere per circa 1 minuto. Lavate le pere e tagliatele con tutta la buccia a quarti; conditele con un pizzico di sale, un filo di olio e la riduzione rimanente.

4. Trasferite le pere in una teglia e mescolatele per bene. Infornatele a 180 °C e fatele cuocere finché risulteranno ben caramellate. Levate e tenete da parte. Scaloppate i petti di anatra e impiattateli. Accompagnate con le pere ben calde, guarnite con qualche goccia del fondo di cottura e servite.

Petto di anatra marinato con pere al forno all'aceto balsamico

Piadina con scamone all'aceto balsamico e spinacini

Ingredienti (per 4 persone)

4 piadine morbide
500 g di bistecche di scamone
200 g di formaggio fresco spalmabile
100 g di spinacini
1 cipolla rossa
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
6 cucchiai di aceto balsamico
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Tagliate la carne a striscioline e conditele con l'aceto balsamico, un filo di olio e un pizzico di sale e di pepe. Mescolate, coprite con la pellicola trasparente e fate marinare in frigorifero per almeno 2 ore, mescolando la carne di tanto in tanto.

2. Sbucciate la cipolla e tagliatela a spicchi sottili, quindi fatela rosolare in una casseruola con un filo di olio e un pizzico di sale. Trascorso il tempo di marinatura, scolate la carne e tenete da parte il liquido.

3. In una padella versate 4 cucchiai di marinata e fatela scaldare. Mettete la carne e fatela cuocere per 3 minuti. Profumate con il prezzemolo tritato, unite le cipolle e mescolate.

4. Spalmate le piadine con il formaggio e sistemate sopra gli spinacini, le verdure stufate e infine la carne. Arrotolate e servite subito.

SPECIALITÀ TIPICA DELLA CUCINA DEL SUD ITALIA, IN PARTICOLARE NAPOLETANA E BARESE, IL CALZONE È PROTAGONISTA DI SEI RICETTE "FILA E FONDI" SUPER GHIOTTE. PREPARATO CON IMPASTI DIFFERENTI (INTEGRALE, DI FARRO, DI SEMOLA…), E POI FARCITO GOLOSAMENTE, VIENE RIPIEGATO NELLA CLASSICA FORMA A MEZZALUNA E INFINE COTTO IN FORNO O FRITTO. PRONTO PER ESSERE ADDENTATO!

a cura della redazione; ricette e foto di RAFFAELLA CAUCCI

su i Calzoni!

Calzone fritto con mortadella e pistacchi

(pag. 146)

Calzone mediterraneo con pomodorini olive feta e cipolla
(pag. 146)

Calzone fritto con mortadella e pistacchi

Ingredienti (per 4 persone)

350 g di farina 0
150 g di semola di grano duro
12 g di lievito di birra fresco
280 ml di acqua
30 ml di olio extravergine di oliva; 7 g di sale
325 g di mozzarella
300 g di mortadella
30 g di pistacchi salati già sgusciati
olio di semi di arachide

vi serve inoltre
farina 0; olio extravergine

Preparazione

1. Miscelate le farine. Sciogliete il lievito nell'acqua a temperatura ambiente, quindi versate a pioggia le farine e iniziate ad amalgamare; unite l'olio e infine il sale, e proseguite a impastare fino a ottenere un composto elastico e omogeneo. Formate una palla, trasferitela in una ciotola, leggermente unta, coprite con pellicola trasparente e fate lievitare per circa un'ora in luogo riparato.

2. Trasferite l'impasto su un piano di lavoro infarinato e schiacciatelo delicatamente con i polpastrelli. Avvolgetelo su se stesso, in modo da formare un cilindro, e tagliatelo in porzioni da 150-180 g l'una. Formate tanti panetti e disponeteli su un tagliere infarinato, ben distanziati l'uno dall'altro. Ungete la superficie con un filo di olio, copriteli con un foglio di pellicola trasparente e fateli riposare per 40–45 minuti in luogo riparato.

3. Tagliate la mozzarella a cubetti, raccoglieteli in un colapasta e fate colare il liquido in eccesso. Tritate separatamente la mortadella e i pistacchi. Schiacciate i panetti di impasto con i polpastrelli, così da ottenere tanti dischetti da circa 15 cm di diametro. Distribuite la mozzarella, la mortadella e la granella di pistacchi su metà dischetto. Coprite con l'altra metà, così da realizzare una mezzaluna, e sigillate bene i bordi.

4. In una padella scaldate abbondante olio di semi e friggetevi i calzoni, massimo due alla volta. Quando saranno ben dorati, scolateli e fateli asciugare su carta assorbente da cucina. Portate in tavola e servite.

Calzone mediterraneo con pomodorini olive feta e cipolla

Ingredienti (per 4 persone)

250 g di farina 0
350 g di farina di semola di grano duro
12 g di lievito di birra fresco
320 ml di acqua
30 ml di olio extravergine di oliva; 7 g di sale
350 g di pomodorini
200 g di feta
200 g di olive nere snocciolate
1 rametto di origano
1 cipolla

vi servono inoltre
farina 0
olio extravergine; sale

Preparazione

1. Miscelate le farine. Sciogliete il lievito nell'acqua a temperatura ambiente, quindi versate a pioggia le farine e iniziate ad amalgamare; unite l'olio e infine il sale, e proseguite a impastare fino a ottenere un composto elastico e omogeneo. Formate una palla, trasferitela in una ciotola, leggermente unta, coprite con pellicola trasparente e fate lievitare per circa un'ora in luogo riparato.

2. Trasferite l'impasto su un piano di lavoro infarinato e schiacciatelo delicatamente con i polpastrelli. Avvolgetelo su se stesso, in modo da formare un cilindro, e tagliatelo in porzioni da 150-180 g l'una. Formate tanti panetti e disponeteli su un tagliere infarinato, ben distanziati l'uno dall'altro. Ungete la superficie con un filo di olio, copriteli con un foglio di pellicola trasparente e fateli riposare per 40–45 minuti in luogo riparato.

3. Nel frattempo lavate i pomodorini e tagliateli a spicchi; trasferiteli in una ciotola, unite la cipolla a fettine, le olive a rondelle e la feta a cubetti. Condite con un filo di olio, l'origano tritato e un pizzico di sale, e mescolate. Schiacciate i panetti di impasto con i polpastrelli, così da ottenere tanti dischetti da circa 15 cm di diametro. Distribuite il ripieno su metà dischetto, coprite con l'altra metà e sigillate bene i bordi.

4. Disponete i calzoni su una teglia, foderata con carta forno, e spennellateli con un filo di olio. Infornate in forno statico a 200 °C per circa 25 minuti, quindi levate e fate riposare per una decina di minuti. Portate in tavola e servite.

Calzone di farro con cicoria ripassata salsiccia e provola affumicata

Ingredienti (per 4 persone)

200 g di farina 0
300 g di farina di farro
12 g di lievito di birra fresco
280 ml di acqua
30 ml di olio extravergine di oliva; 7 g di sale
300 g di salsiccia di prosciutto fresca
500 g di cicoria già lessata
300 g di provola affumicata
1 peperoncino fresco
1 spicchio di aglio

vi servono inoltre
farina 0
olio extravergine; sale

Preparazione

1. Miscelate le farine. Sciogliete il lievito nell'acqua a temperatura ambiente, quindi

versate a pioggia le farine e iniziate ad amalgamare; unite l'olio e infine il sale, e proseguite a impastare fino a ottenere un composto elastico e omogeneo. Formate una palla, trasferitela in una ciotola, leggermente unta, coprite con pellicola trasparente e fate lievitare per circa un'ora in luogo riparato.

2. Trasferite l'impasto su un piano di lavoro infarinato e schiacciatelo delicatamente con i polpastrelli. Avvolgetelo su se stesso, in modo da formare un cilindro, e tagliatelo in porzioni da 150-180 g l'una. Formate tanti panetti e disponeteli su un tagliere infarinato, ben distanziati l'uno dall'altro. Ungete la superficie con un filo di olio, copriteli con un foglio di pellicola trasparente e fateli riposare per 40–45 minuti in luogo riparato.

3. In una padella fate rosolare l'aglio con un filo di olio e qualche rondella di peperoncino; unite la cicoria, salate e fate saltare il tutto per una decina di minuti. Eliminate il budello della salsiccia e sgranatela con una forchetta. Schiacciate i panetti di impasto con i polpastrelli, così da ottenere tanti dischetti da circa 15 cm di diametro. Distribuite la cicoria, la salsiccia fresca e i cubetti di provola su metà dischetto. Coprite con l'altra metà, così da realizzare una mezzaluna, e sigillate bene i bordi.

4. Disponete i calzoni su una teglia, foderata con carta forno, e spennellateli con un filo di olio. Infornate in forno statico a 200 °C per circa 25 minuti, quindi levate e fate riposare per una decina di minuti. Portate in tavola e servite.

Calzone di farro con cicoria ripassata salsiccia e provola affumicata

Calzone integrale con speck caciocavallo e patate
(pag. 150)

Calzone ortolano con carciofi cipolle e patate (pag. 150)

Calzone integrale con speck caciocavallo e patate

Ingredienti (per 4 persone)

200 g di farina integrale
300 g di farina 0
12 g di lievito di birra fresco
300 ml di acqua
30 ml di olio extravergine di oliva; 7 g di sale
5 patate medie già lessate e schiacciate; 200 g di speck
300 g di caciocavallo
semi di papavero

vi servono inoltre

farina 0; olio extravergine
sale e pepe

Preparazione

1. Miscelate le farine. Sciogliete il lievito nell'acqua a temperatura ambiente, quindi versate a pioggia le farine e iniziate ad amalgamare; unite l'olio e infine il sale, e proseguite a impastare fino a ottenere un composto elastico e omogeneo. Formate una palla, trasferitela in una ciotola, leggermente unta, coprite con pellicola trasparente e fate lievitare per circa un'ora in luogo riparato.

2. Trasferite l'impasto su un piano di lavoro infarinato e schiacciatelo delicatamente con i polpastrelli. Avvolgetelo su se stesso, in modo da formare un cilindro, e tagliatelo in porzioni da 150-180 g l'una. Formate tanti panetti e disponeteli su un tagliere infarinato, ben distanziati l'uno dall'altro. Ungete la superficie con un filo di olio, copriteli con un foglio di pellicola trasparente e fateli riposare per 40–45 minuti in luogo riparato.

3. Condite le patate con un filo di olio, un pizzico di sale e una macinata di pepe. Schiacciate i panetti di impasto con i polpastrelli, così da ottenere tanti dischetti da circa 15 cm di diametro. Distribuite le patate, lo speck a listerelle e il caciocavallo a cubetti su metà dischetto, coprite con l'altra metà, formate una mezzaluna e sigillate bene i bordi.

4. Disponete i calzoni su una teglia, foderata con carta forno, spennellateli con un filo di olio e cospargeteli con i semi di papavero. Infornate in forno statico a 200 °C per circa 25 minuti, quindi levate e fate riposare per una decina di minuti. Portate in tavola e servite.

Calzone ortolano con carciofi cipolle e patate

Ingredienti (per 4 persone)

500 g di farina 0
12 g di lievito di birra fresco
280 ml di acqua
30 ml di olio extravergine di oliva; 7 g di sale
350 g di carciofi già puliti
325 g di mozzarella
2 cipolle medie
1/2 bicchiere di vino bianco
4 patate medie già lessate

vi servono inoltre

farina 0
olio extravergine; sale

Preparazione

1. Fate sciogliere il lievito nell'acqua a temperatura ambiente, quindi versate a pioggia la farina e iniziate ad amalgamare; unite l'olio e infine il sale, e proseguite a impastare fino a ottenere un composto elastico e omogeneo. Formate una palla, trasferitela in una ciotola, leggermente unta, coprite con pellicola trasparente e fate lievitare per circa un'ora in luogo riparato.

2. Trasferite l'impasto su un piano di lavoro infarinato e schiacciatelo delicatamente con i polpastrelli. Avvolgetelo su se stesso, in modo da formare un cilindro, e tagliatelo in porzioni da 150-180 g l'una. Formate tanti panetti e disponeteli su un tagliere infarinato, ben distanziati l'uno dall'altro. Ungete la superficie con un filo di olio, copriteli con un foglio di pellicola trasparente e fateli riposare per 40–45 minuti in luogo riparato.

3. In una padella fate appassire le cipolle, tritate, con un filo di olio; aggiungete i carciofi a spicchi, sfumate con il vino e fateli saltare per una decina di minuti. Unite le patate, tagliate a cubetti, salate e fate insaporire per qualche minuto. Spegnete e lasciate intiepidire. Tagliate la mozzarella a cubetti, raccoglieteli in un colapasta e fate colare il liquido in eccesso.

4. Schiacciate i panetti di impasto, così da ottenere tanti dischetti da circa 15 cm di diametro. Distribuite le verdure e la mozzarella su metà dischetto, quindi coprite con l'altra metà, in modo da ottenere una mezzaluna, e sigillate bene i bordi.

5. Disponete i calzoni su una teglia, foderata con carta forno, e spennellateli con un filo di olio. Infornate in forno statico a 200 °C per circa 25 minuti, quindi levate e fate riposare per una decina di minuti. Portate in tavola e servite.

Calzone napoletano con ricotta e salame

Ingredienti (per 4 persone)

500 g di farina 0
12 g di lievito di birra fresco
280 ml di acqua
20 ml di olio extravergine di oliva; 7 g di sale
250 g di salame napoletano
150 g di provola dolce
300 g di ricotta vaccina
80 g di grana grattugiato
1 ciuffo di prezzemolo
pepe

vi serve inoltre

farina 0
passata di pomodoro
olio extravergine; sale

Preparazione

1. Fate sciogliere il lievito nell'acqua a temperatura am-

biente, quindi versate a pioggia la farina e iniziate ad amalgamare; unite l'olio e infine il sale, e proseguite a impastare fino a ottenere un composto elastico e omogeneo. Formate una palla, trasferitela in una ciotola, leggermente unta, coprite con pellicola trasparente e fate lievitare per circa un'ora in luogo riparato.

2. Trasferite l'impasto su un piano di lavoro infarinato e schiacciatelo delicatamente con i polpastrelli. Avvolgetelo su se stesso, in modo da formare un cilindro, e tagliatelo in porzioni da 150-180 g l'una. Formate tanti panetti e disponeteli su un tagliere infarinato, ben distanziati l'uno dall'altro. Ungete la superficie con un filo di olio, copriteli con un foglio di pellicola trasparente e fateli riposare per 40–45 minuti in luogo riparato.

3. In una ciotola amalgamate la ricotta con il grana, una macinata di pepe e del prezzemolo tritato; aggiungete la provola e il salame, tagliati a cubetti, e amalgamate. Schiacciate i panetti di impasto con i polpastrelli, così da ottenere tanti dischetti da circa 15 cm di diametro. Distribuite la farcia su metà dischetto, quindi coprite con l'altra metà, così da formare una mezzaluna, e sigillate bene i bordi.

4. Condite la passata di pomodoro con un pizzico di sale e un filo di olio. Disponete i calzoni su una teglia, foderata con carta forno, distribuite sopra un po' di passata e ultimate con un filo di olio. Infornate in forno statico a 200 °C per circa 25 minuti, quindi levate e fate riposare per una decina di minuti. Portate in tavola e servite.

Calzone napoletano con ricotta e salame

Suzette a chi?

Crêpes soffici con banane e dulce de leche (pag. 154)*

Dulce de leche

In un pentolino raccogliete 500 g di latte e 150 g di zucchero, mettete sul fuoco e fate scaldare su fiamma dolce, mescolando con un cucchiaio di legno; unite i semi di 1/2 bacca di vaniglia e la punta di 1 cucchiaino di bicarbonato, e proseguite la cottura fino a quando la crema non si sarà scurita e avrà raggiunto una consistenza vischiosa, simile a quella della salsa mou.

LE CRÊPES, PREPARAZIONE PRINCIPE DELLA CUCINA FRANCESE (LE PIÙ FAMOSE SONO, APPUNTO, LE SUZETTE), VENGONO REALIZZATE IN SEI VERSIONI DIVERSE DALLA PASTICCIERA GIULIA STEFFANINA. PREPARATE CON IMPASTI DIFFERENTI (AL GRANO SARACENO, AL CACAO, AL COCCO...) E GOLOSAMENTE FARCITE E GUARNITE, SONO TALMENTE BUONE DA FARE INVIDIA ANCHE AI CUGINI D'OLTRALPE

di EMANUELA BIANCONI; ricette di GIULIA STEFFANINA* - foto di SILVIA CENSI

Crêpes foresta nera alle amarene

(pag. 154)

✱ *Ospite fissa del programma "Casa Alice", la pasticciera* ***Giulia Steffanina*** *è socia e co-fondatrice della Scuola di Cucina e Pasticceria Les Chefs Blancs di Roma.*

Crêpes soffici con banane e dulce de leche

Ingredienti (per 4 persone)

per le crêpes
250 g di farina 00
4 g di lievito in polvere
30 g di zucchero
50 g di latte; 1 uovo
2 albumi; 1 pizzico di sale
burro

per il ripieno
200 g di dulce de leche
2 banane

per la decorazione
80 g di gherigli di noce
tritate; zucchero a velo

Preparazione

1. Per le crêpes: sbattete l'uovo con il latte. In una ciotola miscelate la farina con lo zucchero, il lievito e il sale, versate a filo le uova e mescolate. Incorporate gli albumi, montati a neve ben ferma, mescolando delicatamente e con movimenti dal basso verso l'alto. Coprite e fate riposare la pastella ottenuta in frigorifero per un'ora.

2. Imburrate un padellino, mettete sul fuoco e, quando è caldo, versate un cucchiaio abbondante di pastella, per coprire il fondo. Fate cuocere per 1 minuto, quindi girate la crêpe e fate cuocere ancora 1 minuto. Levate e proseguite a realizzare le altre crêpes fino a esaurimento dell'impasto.

3. Farcite le crêpes calde con il dulce de leche e le banane, sbucciate e tagliate a rondelle. Guarnite con i gherigli di noce, sbriciolati grossolanamente, spolverizzate con lo zucchero a velo e servite.

Crêpes foresta nera alle amarene

Ingredienti (per 4 persone)

per le crêpes
220 g di farina 00
30 g di cacao amaro in polvere; 50 g circa di latte
3 uova; 30 g di zucchero
1 pizzico di sale; burro

per il ripieno
150 g di mascarpone
150 g di panna
80 g di zucchero a velo
100 g di amarene sciroppate
1/2 bacca di vaniglia
scaglie di cioccolato fondente

Preparazione

1. Per le crêpes: sbattete le uova con il latte. In una ciotola miscelate la farina con il cacao, lo zucchero e il sale, versate a filo le uova e mescolate. Unite 40 g di burro fuso freddo e amalgamate, quindi coprite e fate riposare la pastella ottenuta in frigorifero per un'ora.

2. Imburrate un padellino, mettete sul fuoco e, quando è caldo, versate un cucchiaio abbondante di pastella, per coprire il fondo. Fate cuocere per 1 minuto, quindi girate la crêpe e fate cuocere ancora 1 minuto. Levate e proseguite a realizzare le altre crêpes fino a esaurimento dell'impasto.

3. Per il ripieno: con le fruste elettriche lavorate il mascarpone con i semi della bacca di vaniglia, la panna e lo zucchero a velo. Quando le crêpes saranno ormai fredde, farcitele con la crema, le amarene e le scaglie di cioccolato fondente. Chiudetele, guarnite con lo sciroppo delle amarene e un altro ciuffo di crema, e servite.

Crêpes crumble alle pere e gianduia

Ingredienti (per 4 persone)

per le crêpes
200 g di farina 00; 3 uova
50 g di zucchero
di canna fino; sale; burro

per il ripieno
3 pere kaiser
150 g di ricotta di pecora
100 g di cioccolato alla gianduia
2 cucchiai di zucchero
1 bicchierino di grappa di pere; 20 g di burro

per il crumble
30 g di burro
30 g di farina di nocciola
30 g di farina 00
30 g di zucchero di canna

Preparazione

1. Per le crêpes: sbattete le uova con 50 g di acqua. In una ciotola miscelate la farina con lo zucchero e un pizzico di sale, versate a filo le uova e mescolate. Unite 30 g di burro fuso freddo e amalgamate accuratamente, quindi coprite e fate riposare la pastella ottenuta in frigo per un'ora.

2. Imburrate un padellino, mettete sul fuoco e, quando è caldo, versate un cucchiaio abbondante di pastella, per coprire il fondo. Fate cuocere per 1 minuto, quindi girate la crêpe e fate cuocere ancora 1 minuto. Levate e proseguite a realizzare le altre crêpes fino a esaurimento dell'impasto.

3. Per il ripieno: sbucciate le pere, eliminate il torsolo e tagliatele a dadini, quindi fateli saltare in una padella con il burro, lo zucchero e la grappa. Spegnete e fate raffreddare. Per il crumble: miscelate le farine con lo zucchero; unite il burro e amalgamate fino a ottenere un composto bricioloso. Distribuitelo in una teglia, foderata con carta forno, e infornate a 170 °C per circa 15 minuti. Levate e fate raffreddare.

4. In una ciotola raccogliete la ricotta, unite il cioccolato tritato e una parte di crumble, e mescolate. Farcite le crêpes con la crema di ricotta e le pere a dadini, chiudetele e cospargete con altri dadini di pera e il crumble rimasto. Infornate le crêpes a 180 °C e fate gratinare per circa 5 minuti. Levate, impiattate, guarnite con un ciuffo di crema e servite.

Crêpes crumble alle pere e gianduia

Crêpes tatin

Ingredienti (per 4 persone)

per le crêpes
250 g di farina di grano saraceno
1 uovo
200 g circa di acqua
1 pizzico di sale
burro

per il ripieno
120 g di zucchero
40 g di burro; 4 mele
1 pizzico di cannella
50 g di mandorle a scaglie

per la decorazione
4 palline di gelato alla crema
zucchero di canna

Preparazione

1. Per le crêpes: sbattete l'uovo con l'acqua. In una ciotola miscelate la farina con il sale, versate a filo le uova e mescolate accuratamente. Coprite e fate riposare in frigorifero per un'ora (se dopo il riposo la pastella risultasse troppo densa, aggiungete un po' di acqua).

2. Imburrate un padellino, mettete sul fuoco e, quando è caldo, versate un cucchiaio abbondante di pastella, per coprire il fondo. Fate cuocere per 1 minuto, quindi girate la crêpe e fate cuocere ancora 1 minuto. Levate e proseguite a realizzare le altre crêpes fino a esaurimento dell'impasto.

3. Per il ripieno: sbucciate le mele, eliminate il torsolo e tagliatele a fette di circa 1/2 cm; fatele cuocere in una padella con il burro, lo zucchero e 2 cucchiai di acqua per una decina di minuti. Quando saranno ben morbide, profumate con la cannella e spegnete. Tostate le mandorle in forno a 180 °C per circa 10 minuti.

4. Farcite le crêpes con le mele, tenendone da parte un po' per la decorazione finale, e cospargetele con le mandorle tostate; chiudete le crêpes, formando dei rotolini, e disponetele nei piatti da portata. Guarnite con qualche fettina di mela tenuta da parte, spolverizzate con lo zucchero di canna e bruciate con il cannello. Accompagnate con una pallina di gelato alla crema e servite.

Tropical crêpes

Ingredienti (per 4 persone)

per le crêpes
220 g di farina 00; 30 g di farina di cocco
50 g di latte di cocco; 3 uova
40 g di burro fuso (più altro per la cottura)
50 g di zucchero di cocco; 1 pizzico di sale

per il ripieno
300 g di ananas già pulito; 200 g di mango
100 g di papaya; 2 frutti della passione
100 g di zucchero; 200 g di acqua; 1 lime

per la decorazione
zucchero a velo; scaglie di cocco tostato

Preparazione

1. Per le crêpes: sbattete le uova con il latte di cocco. In una ciotola miscelate la farina con lo zucchero, la farina di cocco e il sale; versate a filo le uova e mescolate. Unite il burro fuso freddo e amalgamate. Coprite e fate riposare la pastella in frigo per un'ora.

2. Imburrate un padellino, mettete sul fuoco e, quando è caldo, versate un cucchiaio abbondante di pastella, per coprire il fondo. Fate cuocere per 1 minuto, quindi girate la crêpe e fate cuocere ancora 1 minuto. Levate e proseguite a realizzare le altre crêpes fino a esaurimento dell'impasto.

3. Per il ripieno: in un pentolino raccogliete l'acqua e lo zucchero, mettete sul fuoco e fate cuocere fino a quando lo zucchero si sarà sciolto. Spegnete e fate raffreddare, quindi unite il succo e la scorza grattugiata del lime. Tagliate la frutta a dadini, irrorateli con lo sciroppo ottenuto e fate marinare in frigorifero per almeno 2 ore.

4. Trascorso il tempo di marinatura, farcite le crêpes con la frutta e chiudetele a triangolo. Cospargete con le scaglie di cocco tostato, spolverizzate con lo zucchero a velo e servite.

Crêpes all'olio con mirtilli yogurt e miele alla lavanda

Ingredienti (per 4 persone)

per le crêpes
200 g di farina 00; 100 g di mirtilli freschi
1 uovo; 50 g di zucchero
50 g di olio extravergine di oliva, 100 g circa di acqua
4 g di lievito in polvere; 1 pizzico di sale; burro

per il ripieno
1 yogurt greco; 50 g di miele alla lavanda; mirtilli freschi

per la decorazione
mirtilli freschi

Preparazione

1. Per le crêpes: sbattete l'uovo con l'acqua e l'olio. In una ciotola miscelate la farina con lo zucchero, il lievito e il sale, versate a filo le uova e mescolate accuratamente. Unite i mirtilli freschi e amalgamate delicatamente. Coprite e fate riposare la pastella ottenuta in frigorifero per un'ora.

2. Imburrate un padellino, mettete sul fuoco e, quando è caldo, versate un cucchiaio abbondante di pastella, per coprire il fondo. Fate cuocere per 1 minuto, quindi girate la crêpe e fate cuocere ancora 1 minuto. Levate e proseguite a realizzare le altre crêpes fino a esaurimento dell'impasto.

3. Per il ripieno: lavorate lo yogurt greco con un cucchiaio. Farcite le crêpes con lo yogurt e i mirtilli freschi, e guarnite con un filo di miele. Disponete nei piatti da portata, cospargete con altri mirtilli e servite.

DOLCI FORME

A dare nuove forme e sapori alla **Pasqua** ci pensa **Silikomart** con My Lovely Cookies, il nuovo e simpaticissimo stampo della linea Let's celebrate, con cui sarà possibile realizzare tanti golosi dolcetti in versione semifredda o in fragrante biscotto. Grazie all'esclusiva ricetta, presente all'interno della confezione, sarà possibile sbizzarrirsi con estrema facilità e rapidità. Lo stampo, in silicone 100% Made in Italy, si compone di 12 forme. Prezzo al pubblico: 16,90 euro. Info: www.silikomart.it

IL SAPORE DELLA VITTORIA

Il **formaggio Occelli in foglie di Castagno** ha vinto il **premio "Food - scelto dagli esperti"**, categoria Gusto (su ben 207 prodotti di 115 aziende). Questo premio è stato istituito dalla rivista FOOD, una delle più autorevoli riviste di settore per valorizzare e dare visibilità ai nuovi prodotti food&beverage lanciati negli ultimi due anni presso la distribuzione operante in Italia o rilanciati con significativi cambiamenti e innovazioni nell'ambito del proprio marketing mix."Premio FOOD - scelto dagli esperti" ha valutato e premiato i prodotti candidati attraverso i dati e il giudizio degli esperti che operano nel settore food&beverage.
Info: www.occelli.it

NOVITÀ IN CASA WALD

La collezione "Sapore & Benessere" di **Wald**, realizzata in Terrasana ©, argilla da fiamma di alta qualità, cotta a elevata temperatura (1220 °C) e decorata a mano con effetto semi-matt, si arricchisce di **piastre** per grigliare e cuocere. Come *Panfantasia*, una piastra con cui realizzare focacce, pizze o tigelle. L'argilla "naturale" con cui è realizzata conferisce ai cibi un sapore unico. Info: www.wald.it

L'AFFETTATO SI FA VEGGIE

Gli **Affettati Vegetali** sono l'ultima novità proposta dall'azienda altoatesina **Stuffer**, specializzata in prodotti freschi a base di latte e basi pronte fresche. Una gustosa specialità per vegetariani, senza glutine e senza lattosio. Sull'onda della riduzione del consumo di carne e derivati da parte degli italiani, scelta consigliata anche dall'OMS (Organizzazione Mondiale della Sanità), la Stuffer lancia sul mercato due nuovi prodotti, nella versione "delicata" e quella "pomodoro e basilico", confezionati in pratiche vaschette da 80 g, ideali per i vegetariani in quanto contenenti le proteine sostitutive dell'uovo. A partire da 1,99 euro. Info: www.stuffer.it

il BELLO delle TORTE

IL "MAGO DEL CIOCCOLATO" GIANLUCA ARESU REALIZZA TRE GHIOTTONERIE DOLCI RAFFINATE E SCENOGRAFICHE. DALLA TORTA SARDEGNA, OMAGGIO ALLA SUA TERRA DI ORIGINE, ALLA POLLOCK, ORIGINALE CREAZIONE ISPIRATA ALL'ARTISTA STATUNITENSE, VENGONO TUTTE FARCITE CON MORBIDE GANACHE E POI GLASSATE CON GOLOSE CREME. UNA TENTAZIONE PER GLI OCCHI MA SOPRATTUTTO PER LA GOLA…

di EMANUELA BIANCONI; ricette di GIANLUCA ARESU - foto e styling di ELISA ANDREINI

Torta Pollock (pag. 164)

In libreria "50 sfumature di cioccolato", il libro di Gianluca Aresu, tutto dedicato a questo peccaminoso ingrediente (LT Editore, 19,90 euro).

Torta gianduia
(pag. 166)

Torta Sardegna
(pag. 168)

Torta Pollock

Ingredienti

per il biscotto streusel
80 g di burro
80 g di zucchero di canna
0,5 g di fior di sale
100 g di farina di mandorle
80 g di farina

per il biscotto finanziere
200 g di albume
190 g di zucchero a velo
180 g di burro
105 g di farina di mandorle
60 g di farina
25 g di zucchero invertito
olio di fiori di arancio
amarene sciroppate

per il confit al mango
168 g di purea di mango
20 g di scorza di limone verde
35 g di zucchero invertito
49 g di zucchero
4,2 g di pectina NH

per la crema leggera vaniglia e tonka
200 g di latte
0,5 g di polpa di vaniglia
0,5 g di fave di tonka
50 g di tuorli
50 g di zucchero
20 g di amido di mais
2,8 g di gelatina in polvere
16,8 g di acqua
250 g di panna montata

per la ganache al cioccolato
600 g di cioccolato fondente
450 g di panna
100 g di burro
50 g di sciroppo di glucosio
50 g di liquore all'arancia

vi servono inoltre
cialde di cioccolato bianco
gelatina alimentare

Preparazione

1. Per il biscotto streusel: in una ciotola miscelate gli ingredienti secchi, incorporate il burro freddo e amalgamate per bene. Lasciate riposare il composto ottenuto per una mezz'ora in frigorifero. Disponetelo in uno stampo rettangolare da 25x8 cm fino a ottenere uno strato spesso 5 mm (**foto A**), tenendo un po' del composto da parte. Infornate a 160 °C e fate cuocere per qualche minuto (il biscotto dovrà solo asciugarsi). Formate delle pepite con il composto tenuto da parte e infornate anche queste. Levate e fate raffreddare.

2. Per il biscotto finanziere: in una ciotola miscelate le farine. Aggiungete una goccia di olio di fiori di arancio e l'albume, e mescolate per bene (**foto B**). Unite lo zucchero invertito e quello a velo, e infine il burro fuso ma non caldo. Amalgamate accuratamente, quindi trasferite in frigorifero e fate riposare per almeno 2 ore.

3. Trascorso il tempo di riposo, con un sac à poche distribuite il composto nello stampo (**foto C**). Disponete all'interno le amarene sciroppate, infornate a 170 °C e fate cuocere per circa 20 minuti. Levate e fate raffreddare.

4. Per il confit: in un pentolino raccogliete la purea di mango, la scorza di limone grattugiata, lo zucchero invertito e lo zucchero, mescolato con la pectina; mettete sul fuoco e portate a 106 °C. Una volta raggiunta la temperatura, colate il confit all'interno di uno stampo a semisfera del diametro di 3 cm (**foto D**). Trasferite in freezer e fate congelare.

5. Per la crema: portate a bollore il latte con la polpa di vaniglia e le fave di tonka grattugiate (**foto E**). A parte, lavorate i tuorli con lo zucchero e l'amido, unite i due composti e rimettete sul fuoco. Fate cuocere fino ad addensamento. Levate, unite la gelatina, precedentemente ammollata in acqua e poi strizzata, e lasciate infine raffreddare. Incorporate infine la panna montata: il composto dovrà risultare molto stabile.

6. Per la ganache: scaldate la panna con lo sciroppo di glucosio; versate sul cioccolato ed emulsionate per bene. Aggiungete il burro e il liquore all'arancia, e amalgamate accuratamente.

7. Per il montaggio: sformate il biscotto ormai freddo. Create al centro uno strato sottile di ganache al cioccolato. Sformate le semisfere di confit al mango e adagiatele sopra la ganache (**foto F**). Con un sac à poche con bocchetta numero 24 create delle cupole di crema (**foto G**) e glassate con la gelatina (**foto H**). Decorate i lati con le cialde di cioccolato bianco e la superficie con le pepite di streusel, e servite.

A
B
C
D
E
F
G
H

Torta gianduia

Ingredienti

per il pan di Spagna
200 g di burro
100 g di zucchero a velo
150 g di tuorli
250 g di farina
70 g di pasta di nocciole
70 g di cioccolato fondente
11 g di baking
100 g di zucchero
220 g di albume

per la crema pasticciera
750 g di latte
225 g di zucchero
190 g di tuorli
30 g di amido di mais
30 g di amido di riso
1 bacca di vaniglia

per la crema leggera alle nocciole
700 g di crema pasticciera
300 g di panna montata
200 g di pasta di nocciole
10 g di gelatina in fogli

per la bagna all'arancia
300 g di zucchero
90 g di liquore all'arancia

per la glassa
625 g di panna
785 g di cioccolato fondente
125 g di sciroppo di glucosio
200 g di nocciole già sgusciate

vi servono inoltre
2-3 nocciole
marmellata di arancia
burro

Preparazione

1. Per il pan di Spagna: fate fondere il cioccolato a bagnomaria e incorporate la pasta di nocciole. Montate il burro con lo zucchero a velo, unite i tuorli e mescolate. Sempre continuando a lavorare, aggiungete a filo il composto di cioccolato e pasta di nocciola (foto A). Alleggerite il tutto con un po' di albume, montato con lo zucchero, unite la farina con il lievito, e quindi l'albume rimasto, e lavorate fino a ottenere un composto omogeneo. Versatelo in uno stampo tondo del diametro di 20 cm, imburrato (foto B), mettete in forno a 180 °C e fate cuocere per circa 30-40 minuti.

2. Per la crema pasticciera: incidete la bacca di vaniglia, prelevate i semini e teneteli da parte. In un pentolino portate a bollore il latte con la bacca di vaniglia (priva dei semini interni). In una planetaria lavorate i tuorli con lo zucchero, gli amidi e i semini di vaniglia tenuti da parte. Versate il composto nel latte, mescolate e rimettete sul fuoco, quindi fate cuocere fino ad addensamento. Versate la crema ottenuta in una ciotola, coprite con un foglio di pellicola trasparente, messo a contatto, e lasciate raffreddare.

3. Per la crema alle nocciole: mettete la gelatina in ammollo in acqua fredda. Scaldate una parte della crema pasticciera, quindi unite la gelatina, ben strizzata, e fatela sciogliere. Incorporate la crema restante e la pasta di nocciole, e mescolate accuratamente (foto C). Alleggerite il tutto con la panna montata.

4. Per la bagna all'arancia: raccogliete lo zucchero in una casseruola con 300 g di acqua, mettete sul fuoco e portate a bollore. Levate, aggiungete il liquore all'arancia, mescolate e lasciate intiepidire. Per la glassa: portate a bollore la panna. Spezzettate il cioccolato in una ciotola, aggiungete la panna calda e lo sciroppo di glucosio (foto D), ed emulsionate. Tritate grossolanamente le nocciole e aggiungetele all'emulsione.

5. Per il montaggio: tagliate il pan di Spagna in tre fette orizzontali (foto E). Bagnate la parte inferiore con la bagna all'arancia. Spalmate sopra un velo di marmellata (foto F) e farcite con la crema alle nocciole (foto G). Ripetete la sequenza degli strati fino a esaurimento degli ingredienti, terminando con uno strato di crema.

6. Mettete la torta in freezer e fate congelare. Levate la torta e spalmatela con uno strato sottile di marmellata, in modo da permeabilizzarla. Glassate con la glassa (foto H) e lasciate rapprendere completamente. Decorate con qualche nocciola e servite.

ARTISAN
A
B
C
D
E
F
G
H

Torta Sardegna

Ingredienti

per la mousse al cioccolato
400 g di base semifreddo
500 g di cioccolato fondente al 60% di cacao
900 g di panna montata

per la bagna alla liquirizia
300 g di sciroppo a 30°B
10 g di alcol 90°
70 g di pasta di liquirizia

per la crema leggera alla liquirizia
750 g di latte
225 g di zucchero
190 g di tuorli
10 g di liquirizia in polvere
30 g di amido di mais
30 g di amido di riso
20 g di gelatina
1,4 kg di panna montata zuccherata
3 arance

per il biscotto al cioccolato
10 uova (circa 500 g)
250 g di zucchero
200 g di farina
50 g di cacao amaro in polvere

per il biscotto alle mandorle e liquirizia
10 uova (circa 500 g)
700 g di tpt alle mandorle (metà farina di mandorle e metà zucchero a velo)
100 g di farina
40 g di burro
650 g di albumi
160 g di zucchero
polvere e fili di liquirizia

per la glassa
300 g di saccarosio
300 g di sciroppo di glucosio
200 g di latte condensato
20 g di gelatina
300 g di cioccolato fondente al 65% di cacao

vi servono inoltre
fili di liquirizia

Preparazione

1. Per la mousse: fate fondere il cioccolato fondente. Unite un po' di panna montata e mescolate accuratamente. Incorporate la base semifreddo e infine la panna montata restante, mescolando delicatamente e con movimenti dal basso verso l'alto. Per la bagna: aggiungete 100 g di acqua, l'alcol e la pasta di liquirizia allo sciroppo. Mescolate accuratamente e tenete da parte.

2. Per la crema: in un pentolino portate a bollore il latte con la polvere di liquirizia. In una planetaria lavorate i tuorli con lo zucchero e gli amidi. Versate il composto nel latte, mescolate e rimettete sul fuoco, quindi fate cuocere fino ad addensamento.

3. Versate la crema ottenuta in una ciotola, coprite con un foglio di pellicola trasparente, messo a contatto, e lasciate raffreddare. Incorporate infine la scorza grattugiata di 3 arance, la gelatina, ammollata in acqua, ben strizzata e poi fusa, e la panna montata zuccherata (foto A).

4. Per il biscotto al cioccolato: con le fruste elettriche montate le uova con lo zucchero; setacciate la farina con il cacao e uniteli a pioggia alla montata di uova, mescolando delicatamente e con movimenti dal basso verso l'alto. Su un foglio di carta forno versate il composto e stendetelo sottilmente. Infornate a 240 °C e fate cuocere per circa 4-5 minuti (lo spessore del biscotto e l'alta temperatura permetteranno una rapida cottura).

5. Per il biscotto alle mandorle: montate gli albumi con lo zucchero a neve ben ferma. Lavorate le uova con il TPT e la farina; aggiungete il burro fuso e incorporate infine gli albumi montati, mescolando delicatamente e con movimenti dal basso verso l'alto. Stendete il composto su fogli di silicone e decorate con fili e polvere di liquirizia (foto B). Infornate a 250 °C, a valvola chiusa, e fate cuocere per circa 4 minuti.

6. Per la glassa: in un pentolino raccogliete 150 g di acqua con il saccarosio e lo sciroppo, mettete sul fuoco e portate alla temperatura di 103 °C. Unite il cioccolato fuso e il latte condensato (foto C) ed emulsionate con una frusta; incorporate infine la gelatina, precedentemente ammollata in acqua e ben strizzata. Utilizzate a 38 °C.

7. Per il montaggio: tagliate delle strisce di biscotto alle mandorle e rivestitevi i lati e il fondo dello stampo (foto D). Bagnate con la bagna alla liquirizia (foto E) e versate sopra uno strato di crema alla liquirizia. Coprite con una striscia di biscotto al cioccolato (foto F) e bagnate con la bagna. Completate con la mousse al cioccolato (foto G) e realizzate un altro strato ancora. Terminate con la mousse, livellate con una spatola e trasferite in freezer a raffreddare. Glassate la superficie con la glassa (foto H) e lasciate rapprendere. Sformate, decorate a piacere con fili di liquirizia e servite.

A
B
C
D
E
F
G
H

Mille e una frolla

Ciambella di frolla con confettura di fragole

(pag. 175)

DALLA CLASSICA A QUELLA AROMATIZZATA AL CACAO, O ARRICCHITA DA FRUTTA SECCA. FELICETTA ARGENTINO REALIZZA SEI VERSIONI DIVERSE DI PASTA FROLLA CON CUI CONFEZIONA ALTRETTANTE CROSTATE, CROSTATINE E VARIAZIONI SUL TEMA. GUARNITE CON MARMELLATE E FRUTTA FRESCA DI STAGIONE, SONO UN VERO TRIONFO DI COLORI E BONTÀ

di EMANUELA BIANCONI; ricette di FELICETTA ARGENTINO*
foto di STEFANIA ZECCA

Crostata al cacao con confettura di pomodorini pachino

(pag. 175)

✱ Felicetta Argentino *è di Marzamemi, Siracusa. Grazie alla mamma Irene, cresce con la grande passione per la cucina e diventa una cuoca di ordinaria… virtù! Nel suo home-restaurant "Sapori di casa mia", in un'atmosfera accogliente e familiare, e nella splendida cornice della Val di Noto, propone una ricercata interpretazione della cucina e dei prodotti locali (solo su prenotazione: argentinofelicetta@gmail.com).*

Crostata allo yogurt
con mele e cannella
(pag. 175)

Crostata al mais
con frutti di bosco e meringhe
(pag. 176)

Crostata alle nocciole con frutta menta e gelsomino (pag. 176)

Ciambella di frolla con confettura di fragole

Ingredienti

pasta frolla
450 g di confettura di fragole
100 g di fragole; burro

per la decorazione
fragole; zucchero a velo

Preparazione

1 Sciacquate le fragole e tagliatele a dadini. In una terrina raccogliete la confettura di fragole e le fragole fresche, e mescolate accuratamente. Trascorso il tempo di riposo, stendete la frolla con un matterello. Con la sfoglia più grande foderate uno stampo a forma di ciambella, ben imburrato, premendola bene contro i bordi.

2 Versate all'interno la confettura e chiudete con l'altra sfoglia. Ritagliate la pasta in eccesso e infornate a 180 °C per circa 35-40 minuti. Trascorso il tempo di cottura, sfornate e fate raffreddare, quindi sformate la ciambella capovolgendola in un un piatto da portata. Spolverizzate con lo zucchero a velo, guarnite con le fragole e servite.

Pasta frolla

- Setacciate 300 g di farina 00 con 1 pizzico di lievito per dolci, e disponeteli a fontana; unite al centro 85 g di zucchero, 150 g di burro a pezzetti, 1 tuorlo, 1 uovo e la scorza di 1 limone grattugiata. Impastate velocemente tutti gli ingredienti fino a ottenere un composto compatto.
- Formate due panetti, uno un po' più piccolo dell'altro, e avvolgeteli con pellicola trasparente. Trasferite in frigorifero e fate riposare per almeno 30 minuti.

Crostata al cacao con confettura di pomodorini pachino

Ingredienti

frolla al cacao
350 g di confettura di pomodorini pachino
burro

per la decorazione
granella di pistacchi
zucchero a velo

Preparazione

1. Con un matterello stendete la frolla al cacao e rivestitevi uno stampo per crostata da 20 cm di diametro, ben imburrato. Bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta e versate sopra la confettura.

2. Infornate la crostata a 180 °C e fate cuocere per circa 30-35 minuti. Trascorso il tempo di cottura, sfornate e fate raffreddare. Guarnite con la granella di pistacchi e una leggera spolverizzata di zucchero a velo, e servite.

Frolla al cacao

- Setacciate 200 g di farina 00 con 1 pizzico di lievito per dolci e 30 g di cacao amaro in polvere, e disponeteli a fontana; unite al centro 80 g di zucchero, 110 g di burro a pezzetti, 1 tuorlo e 1 uovo, e lavorate velocemente gli ingredienti fino a ottenere un impasto sodo e liscio.
- Formate un panetto, avvolgete con pellicola trasparente e fate riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.

Crostata allo yogurt con mele e cannella

Ingredienti

frolla allo yogurt
3 mele
50 g di uvetta
50 g di mandorle di Avola già tritate
6 amaretti;
40 g di burro
40 g di zucchero
1 cucchiaino di cannella in polvere
1 tuorlo; rum

per la decorazione
1 mela
1 stecca di cannella
cannella in polvere

Preparazione

1. Mettete l'uvetta in ammollo nel rum. Sbucciate le mele, eliminate il torsolo e tagliatele a tocchetti; raccoglieteli in una ciotola, aggiungete 30 g di zucchero, gli amaretti sbriciolati, l'uvetta, ben strizzata, il burro fuso, le mandorle e la cannella, e amalgamate per bene.

2. Trascorso il tempo di riposo, stendete la frolla fino a ottenere un disco da 30 cm di diametro; trasferitelo in uno stampo da 24 cm di diametro, foderato con carta forno. Distribuite sopra il ripieno e raccogliete la pasta frolla lungo il bordo, senza chiuderla. Trasferite in freezer per 15 minuti.

3. Trascorso questo tempo, spennellate la crostata con il tuorlo e poi spolverizzate con lo zucchero restante. Coprite con un foglio di carta alluminio e infornate a 190 °C per circa 25 minuti, quindi eliminate la carta e proseguite la cottura per altri 20-25 minuti. Una volta cotta, levate e fate raffreddare, quindi sformate e trasferite in un piatto da portata. Guarnite con la mela a fettine e la stecca di cannella, spolverizzate con la cannella e servite.

Frolla allo yogurt

- Setacciate 350 g di farina 00 con 1 pizzico di lievito per dolci, e disponeteli a fontana. Unite al centro 60 g di burro a pezzetti, 1 uovo, 125 g di yogurt bianco, 120 g di zucchero di canna e la scorza grattugiata di 1 limone, e lavorate velocemente gli ingredienti fino a ottenere un composto liscio e omogeneo (se l'impasto dovesse risultare troppo morbido, aggiungete un altro po' di farina).

• Formate un panetto, avvolgetelo con la pellicola trasparente e fate riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.

Crostata al mais con frutti di bosco e meringhe

Ingredienti

frolla al mais
500 g di frutti di bosco
300 g di fragole
150 g di zucchero
3 fette di pancarrè

per le meringhe
3 albumi
95 g di zucchero a velo
1 limone
1 pizzico di sale

per la decorazione
30 g di cioccolato di Modica grattugiato
zucchero a velo
frutti di bosco

Preparazione

1. Lavate i frutti di bosco e le fragole, e asciugateli delicatamente con carta assorbente da cucina. Raccoglieteli in una casseruola, tenendo da parte una manciata di fragole, e unite lo zucchero. Mettete sul fuoco e fate cuocere su fiamma dolce per circa 10 minuti, mescolando e schiacciando i frutti con un cucchiaio di legno. Quando la composta si sarà abbastanza addensata, levate dal fuoco.

2. Togliete la crosta al pancarrè e frullate la mollica fino a ridurla in briciole fini, quindi unitele alla composta di frutta, mescolate e lasciate raffreddare. Tagliate a fettine le fragole tenute da parte. Con un matterello stendete la frolla e rivestitevi uno stampo per crostata da 24 cm di diametro, foderato con carta forno. Punzecchiate il fondo con i rebbi di una forchetta e farcite con la composta di frutta. Ricoprite con le fragole e infornate a 180 °C per circa 40 minuti.

3. Per le meringhe: montate gli albumi con un pizzico di sale, quindi unite lo zucchero, mettendone un po' alla volta e alternandolo ad alcune gocce di succo di limone. Proseguite a montare fino a ottenere un composto lucido e compatto. Trascorso il tempo di cottura, sfornate la crostata e guarnite con ciuffi di meringa. Infornate a 175 °C e fate cuocere fino a doratura. Levate e fate raffreddare. Guarnite con il cioccolato grattugiato e i frutti di bosco, spolverizzate con lo zucchero a velo e servite.

Frolla al mais

• Setacciate 200 g di farina 00 e 100 g di farina di mais macinata fine, e disponetele a fontana; unite al centro 100 g di zucchero, 150 g di burro a pezzetti, 1 tuorlo, 1 uovo e la scorza di 1 limone grattugiata, e impastate velocemente fino a ottenere un composto liscio e compatto.

• Formate un panetto e avvolgetelo con pellicola trasparente, quindi trasferite in frigorifero e fate riposare per almeno 30 minuti.

Crostata alle nocciole con frutta menta e gelsomino

Ingredienti

frolla alle nocciole
800 g di frutta di stagione mista (banane, fragole, kiwi, pesche e altro)
150 ml di latte
100 g di confettura di pesche
100 g di zucchero
1 tuorlo
1 cucchiaio di farina 00
1 limone

per la decorazione
1 ciuffo di menta
fiori di gelsomino
zucchero a velo
frutta fresca a piacere (pesche, kiwi...)

Preparazione

1. Lavorate il tuorlo con 50 g di zucchero e la farina; aggiungete la scorza del limone grattugiata e il latte, mettete sul fuoco e fate cuocere a fuoco dolce per circa 5 minuti, mescolando in continuazione. Levate e lasciate raffreddare. Lavate e sbucciate la frutta, quindi tagliatela a pezzetti e raccoglieteli in una ciotola. Aggiungete lo zucchero rimasto e il succo di limone, mescolate e lasciate riposare per 10-15 minuti.

2. Con un matterello stendete la frolla, rivestitevi uno stampo per crostata da 20-22 cm di diametro, foderato con carta forno, e poi spalmate la confettura. Sgocciolate la frutta, unitela alla crema ormai fredda, mescolate e disponete sopra la confettura.

3. Infornate la crostata a 180 °C e fate cuocere per circa 45-50 minuti. Trascorso il tempo di cottura, sfornate e fate raffreddare. Spolverizzate con lo zucchero a velo, guarnite con la frutta fresca a fettine, la menta e i fiori di gelsomino, e servite.

Frolla alle nocciole

• Formate la classica fontana con 200 g di farina 00, 100 g di farina di nocciole, 1 pizzico di lievito per dolci e 85 g di zucchero; unite al centro 150 g di burro a pezzetti, 1 tuorlo e 1 uovo, e impastate velocemente fino a ottenere un composto sodo e liscio.

• Formate un panetto e avvolgetelo con pellicola trasparente, quindi trasferite in frigorifero e fate riposare per almeno 30 minuti.

Crostatine alle mandorle con confettura di albicocche

Ingredienti

frolla alle mandorle
300 g di confettura di albicocche
100 g di mandorle tritate
burro
farina

per la decorazione
1 ciuffo di menta
frutta fresca a piacere
(fragole, mirtilli, prugne…)
granella di pistacchi
zucchero a velo

Preparazione

1. Stendete la frolla e rivestitevi il fondo degli stampini per crostatina da 10 cm di diametro, imburrati e infarinati. Bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta, coprite con carta forno e fagioli, e infornate a 180 °C per 10 minuti.

2. Trascorso questo tempo, eliminate i fagioli e la carta, e proseguite la cottura per altri 5 minuti. Levate e tenete da parte. In una terrina raccogliete la confettura, aggiungete le mandorle e amalgamate. Farcite le crostatine con la confettura e rimettete in forno per altri 5 minuti.

3. Trascorso il tempo di cottura, sfornate e lasciate raffreddare, quindi cospargete con i pistacchi. Guarnite con la frutta e qualche fogliolina di menta, spolverizzate con lo zucchero a velo e servite.

Frolla alle mandorle

- Miscelate 200 g di farina 00 e 100 g di farina di mandorle, e disponetele a fontana; unite al centro 130 g di burro a pezzetti, 100 g di zucchero, 1 uovo, 1 tuorlo e la scorza grattugiata di 1 limone, e impastate velocemente fino a ottenere un composto sodo e omogeneo.

- Formate un panetto e avvolgetelo con pellicola trasparente, quindi trasferite in frigorifero e fate riposare per almeno 30 minuti.

Crostatine alle mandorle con confettura di albicocche

Gelatina di fragole e lime

Miscelate 3 g di pectina con 45 g di zucchero. Scaldate 225 g di purea di fragole e fatevi sciogliere lo zucchero con la pectina, avendo cura di non formare grumi. Portate la gelatina al bollore, aggiungete 110 g di zucchero e 70 g di sciroppo di glucosio, mescolate e fate cuocere fino alla temperatura di 104 °C. Spegnete, aggiungete il succo di 1/2 lime e la scorza grattugiata di 2 lime. Colate la gelatina in due anelli di acciaio da 16 cm di diametro e fate rapprendere in frigorifero.

SWEET BRUNCH

NATO DALLA FUSIONE DEI TERMINI *BREAKFAST* (PRIMA COLAZIONE) E *LUNCH* (PRANZO), IL RITO ANGLOSASSONE PER ECCELLENZA, OVVERO IL BRUNCH, SI TRASFORMA IN UN APPUNTAMENTO GOLOSO E IRRINUNCIABILE. GRAZIE ALLE RICETTE, AD ALTO TASSO DI BONTÀ, DI UN GIOVANE MA GIÀ AFFERMATO PASTICCIERE ROMANO: GIAN LUCA FORINO

Di EMANUELA BIANCONI; ricette di GIAN LUCA FORINO* – foto di RAFFAELLA CAUCCI

Cake allo yogurt con gelatina di fragola e lime (pag. 180)

Gateau au chocolat

(pag. 180)

✱ *Nato a Roma nel 1989, **Gian Luca Forino** è medaglia d'oro al Campionato mondiale di pasticceria juniores 2013. Nel novembre dello stesso anno apre, insieme al socio Ciro Caldieri, La Portineria, "risto-pasticceria" romana in cui lavora come pastry chef.*

Cake allo yogurt con gelatina di fragola e lime

Ingredienti

50 g di yogurt bianco intero
225 g di burro
270 g di zucchero a velo
75 g di mandorle in polvere
45 g di tuorlo
120 g di uova intere
70 g di fecola; 150 g di farina
3 g di lievito chimico
1/2 stecca di vaniglia

vi servono inoltre
fragole fresche; 1 lime; burro
zucchero a velo; farina

Preparazione

1. Con le fruste elettriche lavorate il burro a temperatura ambiente con lo zucchero a velo, le mandorle e i semi della stecca di vaniglia fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.

2. Versate a filo il tuorlo e le uova intere: aggiungeteli molto lentamente altrimenti il composto rischierà di impazzire. Unite lo yogurt e infine la farina, setacciata con la fecola e il lievito. Amalgamate accuratamente.

3. Imburrate una teglia da 18 cm di diametro e poi spolverizzatela con un po' di farina. Versate un po' di composto fino a ottenere uno strato spesso circa 1 cm. Disponete al centro un disco di gelatina, fatto rapprendere e poi sformato, e coprite con il composto restante.

4. Infornate la cake a 180 °C, in forno ventilato, per circa 45 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare, quindi guarnite con le fragole fresche e le fettine di lime. Spolverizzate con lo zucchero a velo e servite a fette.

Gateau au chocolat

Ingredienti

per la frolla al cacao
180 g di farina
30 g di cacao amaro in polvere; 130 g di burro
80 g di zucchero a velo
20 g di uova
2 g di lievito; 2 g di sale

per la ganache
220 g di cioccolato fondente al 70% di cacao
272 g di panna liquida
25 g di burro; 35 g di zucchero

per la decorazione
cristalli di sale

Preparazione

1. Per la frolla: lavorate il burro a temperatura ambiente con lo zucchero e il sale; aggiungete le uova e infine la farina, setacciata con il lievito e il cacao, e amalgamate fino a ottenere un composto omogeneo. Formate una palla, avvolgete con pellicola trasparente e fate riposare in frigo per circa 12 ore.

2. Trascorso il tempo di riposo, stendete la frolla e foderate uno stampo per crostate, imburrato. Bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta e infornate a 160 °C, con forno ventilato, per 20 minuti. Levate e tenete da parte.

3. Per la ganache: in una casseruola raccogliete la panna e lo zucchero, mescolate, mettete sul fuoco e portate a bollore. Versate sul cioccolato, precedentemente tritato, e partendo dal centro mescolate accuratamente con una frusta. Appena avrete ottenuto un composto liscio e omogeneo, incorporate il burro a pezzetti ed emulsionate per bene.

4. Versate la ganache sulla base di pasta frolla, fino ad arrivare al bordo. Decorate con qualche cristallo di sale, trasferite in frigorifero e lasciate riposare per almeno 2 ore. Tagliate a fette e servite.

Pancake con yogurt muesli e salsa al mirtillo

Ingredienti

100 g di panna fresca
30 g di latte
50 g di uova
25 g di zucchero
90 g di farina
5 g di lievito chimico
60 g di albume
1 pizzico di sale
burro

per la guarnizione
500 g di panna fresca
100 g di zucchero a velo
1/2 bacca di vaniglia
mirtilli freschi; muesli

Preparazione

1. Setacciate la farina con il lievito. Raccoglieteli in una ciotola, unite il latte, la panna, le uova, lo zucchero e il pizzico di sale, e mescolate accuratamente fino a ottenere una pastella omogenea e priva di grumi. Montate l'albume a neve ben ferma, quindi incorporatelo al composto, mescolando delicatamente e con movimenti dall'alto verso il basso.

2. Fate sciogliere una noce di burro in un padellino ben caldo. Versate un mestolino di composto e fate cuocere per appena 1 minuto; appena il pancake si sarà dorato, capovolgetelo e fate cuocere anche l'altro lato per un altro minuto. Levate e proseguite a realizzare gli altri pancake fino a esaurimento della pastella.

3. Nel frattempo accendete il forno a 60 °C e mettetevi i pancake per mantenerli caldi. Montate la panna con lo zucchero a velo e i semi della bacca di vaniglia. Disponete un pancake in un piatto da portata e cospargete con uno strato di salsa al mirtillo; mettete sopra un altro pancake e un altro strato di salsa. Terminate con un altro pancake e guarnite con abbondante panna montata. Colate un po' di salsa, ultimate con i mirtilli freschi e un po' di muesli, e servite.

Salsa al mirtillo

Raccogliete 250 g di mirtilli e 80 g di zucchero in un pentolino, mettete sul fuoco e fate cuocere per una decina di minuti, mescolando di tanto in tanto, fino a quando non avrete ottenuto una consistenza piuttosto densa. Spegnete, aggiungete il succo di 1 limone e 50 g di yogurt bianco intero, mescolate e tenete da parte.

Pancake con yogurt muesli e salsa al mirtillo

COLAZIONE DA Tiffany

DECORATI CON FIORELLINI E FARFALLE DI ZUCCHERO COLOR TIFFANY, I CUPCAKE DI ROXANA MARA LICHE SONO UN VERO INNO ALLA PRIMAVERA. FRAGRANTI E PROFUMATI, GRAZIE AL SUCCO E ALLA SCORZA DI ARANCIA CON CUI VENGONO AROMATIZZATI, SONO IDEALI PER UNA COLAZIONE O MERENDA GOLOSA

di EMANUELA BIANCONI
ricetta e decorazione di ROXANA MARA LICHE*
foto e styling di ELISA ANDREINI

✱ ***Roxana Mara Liche***
è decoratrice e cake designer. Lavora nell'agriturismo di famiglia Casetta Alta, a Brusasco (To), dove si occupa della realizzazione di dolci e torte decorate, e dell'allestimento per matrimoni ed eventi. Di produzione dell'azienda anche miele e confetture. Il suo blog è blog.alice.tv/cakebyrox.

Cupcake di primavera

Ingredienti (per 12 cupcake)

150 g di farina
125 g di zucchero
125 g di burro a pomata
100 g di cioccolato
2 arance
2 uova
1 bustina di lievito per dolci
1 bacca di vaniglia
zenzero grattugiato

per la decorazione

pasta di zucchero (color tiffany e avorio)
perline di zucchero color argento
colorante in polvere color perla
colla alimentare

Preparazione

1. Lavorate le uova con lo zucchero, quindi aggiungete il burro e proseguite a montare; unite il cioccolato fuso e i semi della bacca di vaniglia, e amalgamate ancora. Incorporate infine la farina, setacciata con il lievito, il succo e la scorza grattugiata delle arance e lo zenzero grattugiato. Distribuite il composto ottenuto in uno stampo per muffin, rivestito con pirottini di carta. Infornate a 170 °C per circa 20 minuti. Levate e fate raffreddare.

2. Raccogliete la crema al burro in un sac à poche (con punta n. 103 o 104) e realizzate i giri di petali iniziando dal centro verso l'esterno e poi ritornando al centro (**foto A**). Proseguite a realizzare gli strati, diminuendo via via la grandezza e il numero dei petali. Mettete al centro le perline di zucchero e trasferite in frigorifero.

3. Stendete la pasta di zucchero e disponetela sopra un tappetino decorato, per imprimerne il disegno (**foto B**). In alternativa, potete usare un centrino di cotone lavorato all'uncinetto: il risultato sarà ugualmente bello.

4. Con l'apposito stampo ritagliate le farfalle. Con un attrezzo a punta tonda assottigliate i bordi, per creare l'effetto delle ali. Man mano che realizzate le farfalle, mettetele su un foglio di carta alluminio, piegato a L (**foto C**). Ritagliate alcuni fiorellini lavorandoli sempre con la punta tonda per dare profondità e leggerezza.

5. Quando le farfalle e i fiorellini saranno ben asciutti, spolverizzateli con il colorante color perla. Con un pennello a punta fine, bagnato nella colla alimentare, realizzate dei puntini glitterati sulle ali delle farfalle e al centro di ogni fiorellino (**foto D**). Mettete le decorazioni sui cupcake e servite.

Crema al burro al limoncello

Lavorate 200 g di burro a pomata con 350 g di zucchero a velo per almeno 5-6 minuti. Versate a filo 40 ml di limoncello e proseguite a montare fino a ottenere una crema omogenea.

I NOSTRI LIBRI

SCOPRI LE OFFERTE DI BOTTEGA ITALIANA www.bottegaitaliana.it

IL LIBRO DEI PISELLI

Alleati della nostra salute, i piselli possono essere consumati freschi, ma ben si conservano, mantenendo le loro proprietà, anche surgelati, in barattolo ed essiccati. Sono quindi ottimi ingredienti per la cucina di tutti i giorni e in tutte le stagioni. A questo punto, non siate dei baccelli… sfogliate il nostro libro e mettetevi all'opera con piatti pieni di gusto, leggeri e veloci, una garanzia per la vostra tavola.
LT Editore - 14,90 euro

IL LIBRO DEGLI SPIEDINI

Colorati, freschi e pieni di gusto… impossibile resistere alle sessanta ricette de "Il libro degli spiedini"! Dai più classici, ma non per questo meno buoni, spiedini alla griglia fino ad arrivare a varianti e abbinamenti insoliti, come ananas e maiale, oppure pollo e melone. Non solo di carne ma anche di pesce, verdure e formaggi. Le ricette, semplici ed economiche, non richiedono preparazioni complicate e sono adatte a qualunque tipo di menu e buffet. Inoltre, piaceranno a tutti, sia ai grandi sia ai più piccini! Non perdetelo!
LT Editore - 14,90 euro

SCUOLA DI VERDURE

Il corso di cucina tutto dedicato alle verdure. Tanti modi per cucinarle, prepararle e conservarle. un ricettario completo e originale per preparare ottime zuppe e vellutate, sfiziosi antipasti, tanti primi e secondi piatti e un'intera sezione dedicata a torte salate e sformati. Tantissime preparazioni riccamente illustrate da step fotografici, tutte le tecniche di cottura, taglio e pulizia degli ortaggi, tabelle nutrizionali e il calendario delle stagioni. Un'idea regalo preziosa e un volume imperdibile.
Al.ma. Media - 24,90 euro

Per imparare, passo passo, la preparazione dei primi piatti della tradizione e le varianti più originali e appetitose.

GRANDI CLASSICI

In occasione di Expo 2015 Alice, in collaborazione con Poste Italiane, ha sollecitato il contributo dei suoi lettori e telespettatori per comporre il più completo ricettario della tradizione italiana. Grandi classici rappresenta appunto la summa di questo sforzo social. Con oltre 100 ricette molto più di un volume: un viaggio affascinante alla (ri)scoperta di piatti, saperi e sapori che fanno parte della nostra cultura.
Al.ma media - 18 euro

LE MIGLIORI PIZZERIE D'ITALIA

Un viaggio alla scoperta dei locali che la fanno al "top", che usano grani antichi, farine biologiche e impasti a lunghe lievitazioni; pizzerie storiche, dove realizzano pizze classiche, o gourmet, che osano con accostamenti creativi. Tonde, da asporto o al taglio, ma tutte con il pallino dei prodotti di qualità, moltissime con farciture realizzate con prodotti a km 0 o con presidi slow food.
LT Editore - 19,90 euro

ABBONATI!

SCEGLI L'OFFERTA FINO AL 60% DI SCONTO

12 NUMERI DI ALICE + 6 NUMERI DE I QUADERNI a soli 45,00 euro oppure 12 NUMERI + 12 NUMERI DE I COLORI DELLA CUCINA a soli 54,00 euro

Ricevere ALICE CUCINA comodamente a casa tua è facile e conviene. Con l'abbonamento a 12 numeri si ha diritto a ricevere gratuitamente 6 numeri de **"I Quaderni"** oppure 12 numeri de **"I Colori della Cucina"**

• COME ADERIRE ALL'OFFERTA

SMS

MANDA UN SMS AL NUMERO **331 9914493**
Inserisci i tuoi dati anagrafici e la pubblicazione.
COME ESEMPIO: ROSSI MARIO!VIA MILANO 3!00184!ROMA!RM!ALICE CUCINA!IQUADERNI oppure ICOLORI

INTERNET

COLLEGATI AL SITO **http://almamedia.ieoinf.it**

TELEFONO

CHIAMA IL NUMERO **039 9991541**
Dal lunedì al venerdì, 9 -13/14 -18

FAX

INVIA UN FAX AL NUMERO **039 9991551**

CONTO CORRENTE

VERSAMENTO SUL C/C POSTALE N. **56427453** INTESTATO A:
Informatica e Organizzazione S.r.l.
Via F.lli Cernuschi, 22 - 23807 Merate (LC) (indicare causale)

POSTA

COMPILA E INVIA IL TAGLIANDO VIA POSTA (ANCHE FOTOCOPIA):

I MIEI DATI

COGNOME ____________________

NOME ____________________

VIA ____________________ N° ______

CAP. ________ LOCALITÀ ____________________ PROV ______

PRESSO ____________________

EMAIL ____________________

TEL. ____________________

I&O Informatica e Organizzazione S.r.l.
Via F.lli Cernuschi, 22 - 23807 Merate (LC)
Tel. 039 9991541 - Fax 039 9991551 (servizio cortesia)
Orari: 9 -13 / 14 -18 dal lunedì al venerdì

*Abbonamento per l'estero a 12 numeri (per i residenti della Zona1- Europa) al costo di 129,90 euro.

ALICE CUCINA + I QUADERNI

+

12 NUMERI + 6 NUMERI

INVECE DI **54,00** EURO +
12 NUMERI
32,40 EURO +
6 QUADERNI
22,32 EURO =
SPESE DI SPEDIZIONE

~~108,72~~ EURO

ALICE CUCINA + I COLORI DELLA CUCINA

+

12 NUMERI + 12 NUMERI

INVECE DI **106,80** EURO +
12 ALICE CUCINA
+ 12 COLORI
30,48 EURO =
SPESE DI SPEDIZIONE

~~137,28~~ EURO

IL MENSILE PIÙ RICCO + PAGINE FOTO RICETTE SCUOLE

IL SEGNO GOURMET DI... APRILE

ARIETE
21 Marzo - 20 Aprile

La voglia di fare, la spinta ad essere produttivi, l'intenzione di essere in- cisivi è fortissima, e l'unico intoppo che potreste trovar sulla vs strada è una liquidità un pochino contenuta. Ma buone intenzioni, percorsi possibili e preferenziali come la chiarezza di idee sono al top!
Amore: sentire il partner sempre al proprio fianco in tutte le numerose battaglie che vi andrà di iniziare e portare avanti, sarà una sensazione bellissima e vittoriosa!!!
Lavoro: il lavoro in codesta fase si rivela abbondante e piacevole, e per giunta assai gratificante.. Assicuratevi però che a suo tempo verrà apprezzato e pagato adeguatamente!
Astrocenate con: molto concentrati, rischiate forse anche l'inappetenza. Ci vogliono ospiti ciarlieri e simpatici per farvela passare…

TORO
21 Aprile - 21 Maggio

Giove e Plutone-Luna vi metteranno al riparo da futili abbagli!
Amore: l'interesse reciproco aumenta e si concretizza…
Lavoro: accertatevi che siate per davvero nei tempi del progetto in discussione.
Astrocenate con: con chi non noterà affatto il vostro attuale stato di nervosa inappetenza…

GEMELLI
21 Maggio - 21 Giugno

Evitate che certe latenti tensioni raggiungano la vs quotidianità.
Amore: per fortuna torna finalmente a sorridervi!
Lavoro: per investire di più, occorrerà convincere anche l'intero clan familiare…
Astrocenate con: siete concentrati su altro che sulle gioie della tavola.

CANCRO
22 Giugno - 22 Luglio

Connotati rosei e affettuosi nella vita personale.
Amore: siete sulla stessa lunghezza d'onda e in sintonia.
Lavoro: volontà, concentrazione e capacità di sfruttare i vs talenti.
Astrocenate con: ottime le serate passate con amici conviviali e simpatici.

LEONE
23 Luglio - 22 Agosto

Le alleanze celesti diventano numerosissime.
Amore: scegliersi reciprocamente ogni giorno è il vostro spunto di felicità.
Lavoro: ottime opportunità sono a portata di mano.
Astrocenate con: con chi sappia muoversi a suo agio in ambienti altolocati e autorevoli.

VERGINE
23 Agosto - 22 Settembre

State facendo degli investimenti importanti nel lungo periodo.
Amore: la situazione a due torna ad essere affettuosa. Era ora!!!
Lavoro: procede benissimo, è davvero sovrabbondante.
Astrocenate con: a tavola? Stare con chi vi piace è una gioia, ma ora vi toccherà invitare anche ospiti meno graditi…

BILANCIA
23 Settembre - 22 Ottobre

Abbraccierete per intero la tesi del vostro partner.
Amore: l'attrazione è molto sostenuta. Della vivace persona cara vi piace tutto...
Lavoro: vi piacerà agire autonomamente, per prendervi il merito di tutte le azioni intraprese.
astrocenate con: chi è in sintonia professionale con voi!

SCORPIONE
23 Ottobre - 21 Novembre

Cercate la popolarità tenendo un comportamento acconcio.
Amore: Nettuno vi porta a essere più romantici del solito.
Lavoro: vi piace, ma vi piacciono meno le condizioni economiche nella quali si svolge.
Astrocenate con: non gradite di sedervi allo stesso tavolo di chi vi ha giocato brutti scherzi.

SAGITTARIO
22 Novembre - 21 Dicembre

Basterà desiderar le cose…
Amore: intendersi e capirsi al volo non è più una utopia.
Lavoro: non ci sono ostacoli fra quel che desiderate e ciò che le stelle vi consentono di conseguire, ma queste vogliono impegno e costanza ASSOLUTI!
Astrocenate con: occorrerà rilassarsi e alleggerire il clima.

CAPRICORNO
22 Dicembre - 20 Gennaio

L'atmosfera domestica si rivelerà accesa e stimolante.
Amore: sarete amici solidali e complici, e l'atmosfera diventerà più cameratesca e divertente.
Lavoro: le attuali scelte si rivelano complesse, pesantucce e di difficile gestione.
Astrocenate con: con chi vi fa star bene.

ACQUARIO
21 Gennaio - 19 Febbraio

Fase vivace e piena di sprint.
Amore: chi vi ama forse non capisce appieno che avvertite la necessità di tempi e spazi che siano dedicati a voi
Lavoro: il settore ha bisogno di lucide puntualizzazioni.
Astrocenate con: sarete al centro di situazioni ludiche e conviviali di tutto rispetto!

PESCI
20 Febbraio - 20 Marzo

Marte vi dà l'energia per portare a casa ottimi risultati in tutto!
Amore: Venere favorevole nella prima parte del mese. Approfittatene!
Lavoro: bene l'economia e bene le prospettive di miglioramento.
Astrocenate con: l'energia spesa deve essere rimpiazzata, nulla di meglio che corposi inviti.

Olive nere sott'olio

Ingredienti
(per 1 kg circa di prodotto)

1 kg di olive nere
2 spicchi di aglio
2 peperoncini
1 rametto di finocchietto selvatico
olio extravergine di oliva
100 g di sale grosso

Preparazione

1. Lavate e asciugate le olive. Raccoglietele in un recipiente, aromatizzatele con il sale grosso, i peperoncini e l'aglio a pezzetti, e amalgamate. Coprite e lasciate macerare per 10 giorni, mescolando tutto almeno due volte al giorno. Trascorso il tempo, sciacquate le olive, scolatele bene, adagiatele su un canovaccio e lasciatele asciugare perfettamente.

2. Distribuite le olive asciutte in vasetti di vetro sterilizzati. Profumate con un po' di finocchietto, pressate leggermente e ccoprite con olio extravergine, avendo cura di non lasciare bolle d'aria all'interno. Chiudete ermeticamente i vasetti e conservateli in un luogo fresco e asciutto (più le olive riposeranno, più il loro gusto sarà intenso).

Foto di Maricruz Avalos Flores

DISPENSA

EXQUISA
www.exquisa.it

MEGGLE
www.meggle.it

OCCELLI
www.occelli.it

SECK ALTO ADIGE
www.speck.it

STUFFER
www.stuffer.it

ENOGASTRONOMIA

AZIENDA AGRICOLA CASCINA LUISIN
Strada Rabajà, 36 – Barbaresco (Cn)
Tel. 0173 635154
www.luisin.altervista.com

AZIENDA AGRICOLA
CASTELLO DI NEIVE
Via Castelborgo, 1- Neive (Cn)
Tel. 0173 67171
www.castellodineive.it

AZIENDA AGRICOLA
GRIMALDI GIACOMO
Via Luigi Einaudi, 8 - Barolo (Cn)
Tel. 0173 560536
www.giacomogrimaldi.com

AZIENDA AGRICOLA G.D. VAJRA
Via delle Viole, 25 - Vergne, Barolo (Cn)
Tel. 0173 56257
www.gdvajra.it

AZIENDA AGRICOLA ROCCHE
COSTAMAGNA
Via Vittorio Emanuele, 8 - La Morra (Cn)
Tel. 173 509225
www.rocchecostamagna.it

AZIENDA AGRICOLA SOTTIMANO
località cottà - Neive (Cn)
tel. 0173 635186
www.sottimano.it

LE OFFICINE DEL GUSTO
via Conca d'Oro, 260 - Roma
tel. 392 3833293
www.officinegustoenotecaroma.com

LES CHEFS BLANC - OFFICINE FARNETO
via dei Monti Della Farnesina, 77 - Roma
tel. 348 3609695 - 333 1273944
tel. 0683396746 int. 271
www.leschefsblancs.it

MASSIMO MALANTRUCCO CHEF
www.massimomalantrucco.it
PAOLO SCAVINO
Via Alba Barolo, 157 - Castiglione
Falletto (Cn)
Tel. 0173 62850
www.paoloscavino.com

SAPORI DI CASA MIA - HOME
RESTAURANT
Felicetta Argentino
tel. 393 1982487
felicetta.argentino@virgilio.it

TENUTE CISA DI ASINARI
DEI MARCHESI DI GRÉSY
Strada della Stazione, 21
Barbaresco (Cn)
Tel. 0173 635221
www.marchesidigresy.com

IDEE CASA

NIMS
www.nims.it

SILIKOMART
www.silikomart.it

TESCOMA
www.tescoma.it

WALD
www.wald.it

RISTORANTI

LA PORTINERIA
Via Reggio Emilia, 22-24 - Roma
tel. 0695218864
www.laportineria.it

OSTERIA DEL PESCATORE
via Po, 14 - Castelvetro Piacentino (Pc)
tel. 0523 824333

RISTORANTE CHINAPPI FORMIA
via Anfiteatro, 8 - Formia (Lt)
tel. 0771 790002

A-D

F-P

R-V

NEL PROSSIMO NUMERO IN EDICOLA DA FINE APRILE

I GRANDI CLASSICI DI ALICE

A TUTTO PESTO!

Noci, rucola, robiola e parmigiano con fettuccine

Peperoni arrostiti, capperi, prezzemolo e pinoli con casarecce

Pomodori gialli, mandorle, origano e pecorino con paccheri

Pistacchi, bottarga e limone con spaghetti

Zucchine, pistacchi, menta e limone con orecchiette

Nocciole, spinaci, cipollotto e salva cremasco con pici

ALLEGATO IL PROSSIMO MESE AD ALICE CUCINA

Quando arriva a tavola è sempre una grande festa. Magia della pasta al forno, intesa come tipologia di preparazione. Che sia con pasta secca o fresca, condita in bianco o in rosso, con carne, pesce, formaggi, verdure, o combinazioni diverse di questi ingredienti, il risultato non cambia. Ed è immancabilmente un buon risultato. Anzi, buonissimo! Pasta al forno, guarda un po', è il titolo e l'argomento del prossimo Colore della cucina. Declinato in 5 sezioni – Che curve!; Penne pennette e sedanini; Maxi bon!; Sformati sartù e timballi; Lasagne e dintorni – una più golosa dell'altra (a voi il piacevole compito di scoprire quale), un volume imperdibile capace di conquistare tutti i palati. In allegato, come sempre, con il vostro magazine preferito!

PRENOTALO SUBITO IN EDICOLA

A SOLI 4,40 EURO
(oltre al prezzo di copertina)

Menu à la carte

I PIATTI DI ALICE

visibile su digitale terrestre (canale 221)
e su pc, smartphone e tablet
su www.italiasmart.tv

I MENU DEL MESE

Country dinner

Baby boom!

Mare di primavera